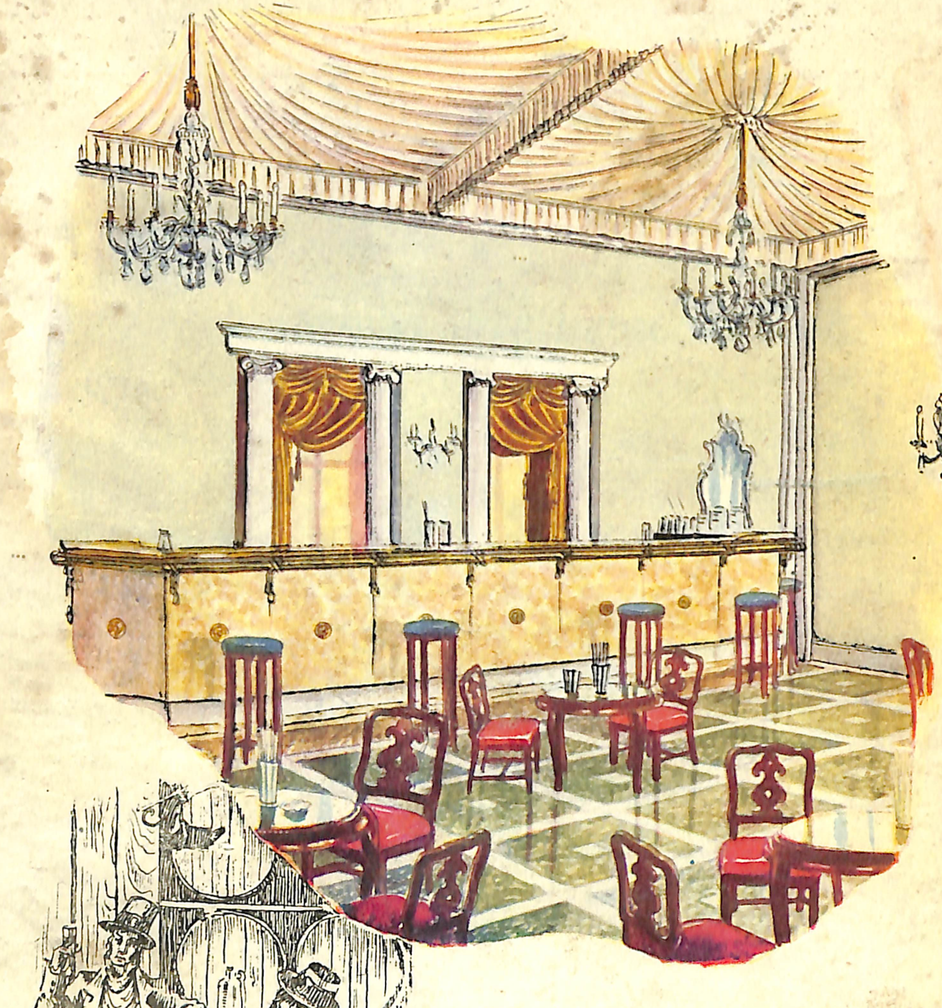
J. SANFELIU



EL BAR

EVOLUCIÓN Y ARTE DEL COCKTAIL

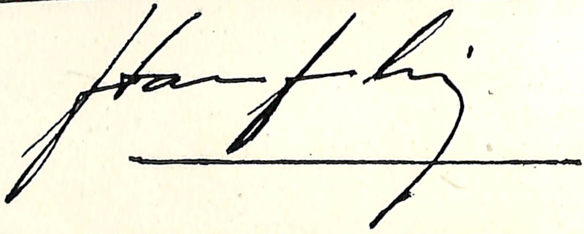
Precio: 50 pesetas.

A don Mario Ureña, con
toda mi consideración y
afecto

Octubre, 1949
Madrid.

EL BAR

EVOLUCIÓN Y ARTE DEL COCKTAIL



JACINTO SANFELIU BRUCART
Barman del Palace Hotel
MIEMBRO DEL UNITED KINGDOM BARTENDERS' GUILD

EL BAR

EVOLUCIÓN Y ARTE DEL COCKTAIL

PRÓLOGO DE
CARLOS SENTÍS

EPÍLOGO DE
LUIS MARÍA DE ZUNZUNEGUI

ARTÍCULO ESPECIAL PARA ESTE LIBRO
EL VINO EN LA MEDICINA
POR EL DOCTOR
ORLANDO ORTEGA

MADRID · 1949

Aldus, S. A. de Artes Gráficas.—Castelló, 120.—Madrid.

Dedicatoria:

A Pedro Chicote, el barman más popular del mundo, con la admiración y afecto de

EL AUTOR.

P R Ó L O G O

*I*GNORO *por qué razón mi excelente amigo Jacinto Sanfeliu me ha encargado hacer un prólogo para su magnífico libro* EL BAR (Evolución y Arte del Cocktail), *probablemente único en el mundo en su género.*

Quizá porque él cree que yo a los bares voy a ver más que a beber. Sabe él que soy mal bebedor, no por beber demasiado, sino por beber demasiado poco. Yo creía que los barmen despreciaban algo a los seres que beben poco. Pero, después de haber tratado a muchos, he visto que, en realidad, sólo desprecian a los que beben mal. Se puede beber mal con poca o con mucha cantidad, y se puede beber bien con mucha y con poca cantidad también.

Para mí, ya lo he dicho, lo más importante son las personas y no las botellas. Las botellas, con sus etiquetas, son fáciles de identificar. Pero ¿y las personas? Con ellas empieza el deporte apasionante del bar. Hay muchísimas personas que sólo se logran conocer cuando están bañadas en la atmósfera de un bar. Fuera del bar, son ostras cerradas. Junto al mostrador de un bar, algunas continúan siendo unas «ostras». Pero unas ostras, aunque aburridas, por lo

menos abiertas. Y hasta a veces aparece la perla. Pero ¡tan raramente! En Norteamérica, todo el mundo aspira a encontrar perlas en los bares—millones de norteamericanos no se abrirían jamás lejos de un bar—, y muchos, en el afán de descubrir perlas, pasan la mitad de su vida sumergidos en alcohol sin hallar jamás ni el más gris reflejo de una mediocre perla.

La desolación de las grandes ciudades sólo queda cortada por los bares, auténticos oasis para el beduíno de las grandes urbes. ¿Qué otra cosa hay más parecida al desierto del Sahara que una gran ciudad?

Si en el Sahara hay que orientarse mirando a lo alto, en Nueva York ocurre otro tanto. Sólo las cumbres, también de noche luminosas y entre nubes, del Empire State Building o del Rockefeller Center pueden orientar al extranjero, viandante perdido, por el laberinto de calles iguales del Manhattan. ¡Oh la soledad en las grandes ciudades!... Sólo en las grandes urbes y en las comarcas muy desérticas se encuentran en abundancia las personas que hablan solas, consigo mismas. El barman nació en las soledades americanas. En las «soledades» de las ciudades pobladas de forasteros, de inmigrantes acabados de desembarcar, o en las «soledades» de los confines de la frontera, de los confines de aquel Oeste, siempre más oeste, hasta que dió en el mar.

A los «clásicos», cuando de bares se trata, hay que irlos a buscar en las llanuras, apenas sombreadas de cactos bicornes, resecas y cocidas de sol del sudoeste de los Estados Unidos.

Auténticos «oasis» en los días de Búffalo Bill, hoy, aquellos poblados de madera se han visto transformados en ciudades con enormes aeropuertos y sorprendentes rascacielos que, desde lejos, producen la impresión de enormes troncos

de unas palmeras antediluvianas petrificadas. (El cemento armado se ve luego, de cerca.)

En Tucson, Estado de Arizona, se conserva tal como era en 1880, uno de aquellos establecimientos de enorme barra, que, después, las películas han llenado de «cow-boys» y de tiros. No sé si hubo junto a estas barras tantos tiros como la leyenda quiere. Lo único que sé es que hoy estos establecimientos, conservados de cara al turista, con sus espejos y sus mismas auténticas botellas de la época, proporcionan, allí, una idea reposante, confortable, como ciertos museos de la vieja Europa. Son, a decir verdad, los únicos museos del lejano Oeste americano. Muchos de ellos, quizá porque los llenaron gentes que iban en busca de oro, o porque por aquellas tierras resonaba el castellano, exhiben sobre la puerta de dos persianas mal cerradas que no llegan al suelo, un letrero deliciosamente ochocentista con el resplendente nombre de ELDORADO.

El barman fué, más que el expendedor de bebidas, el interlocutor. *Algunos barmen se han quedado en interlocutores. Otros son mucho más. Son amigos.*

Jacinto Sanfeliu se cuenta entre los escasos que han colocado su función en la más alta cima. Detrás de su trinchera del bar del Hotel Palace de Madrid, Sanfeliu lo mismo sabe preparar las consumiciones hablando, como en silencio. Y en eso, a veces, se distinguen los verdaderos y naturales amigos de los que sólo lo son de afectación: en que lo mismo saben hablar que saben callar. Sanfeliu—como Chicote—sabe lo que beben los miembros de la élite *española e internacional, que tienen en su bar un* pied-à-terre. *Por eso se puede, lo mismo que del Florence de París o del Plaza de Nueva York, decir que en su bar no se pide nada. No hay que encargar nada; en su bar se está servido.*

Hoy, en este libro magnífico, Sanfeliu sirve a sus amigos—por extensión, a los amigos del bar o de los bares—lo mejor de su prontuario, de su recetario.

Déjenme, aunque sólo sea elevando el líquido de la tinta de mi pluma, brindar por el éxito del libro de mi buen amigo Sanfeliu.

Carlos Sentís.

París, diciembre de 1948.

INTRODUCCIÓN

El mundo va renovando sus costumbres y sus gustos. Así ha sido siempre. Pero antes, estas transformaciones eran lentas; ahora son vertiginosas. Acaso porque el proceso que determina las evoluciones se ha de someter al ritmo de los tiempos, y los actuales son los de la velocidad.

Como en otras actividades, el progreso de la aviación ha influído notablemente en el bar, acelerando su natural evolución. Hoy, para dirigir un bar americano, hay que conocer las costumbres de todos los países; para un barman las fronteras no existen. ¿Qué importa que el viajero llegue de París, Londres o Nueva York? Quien pide un «Gin-Fizz» o un «Martini» quiere que le sepa igual al que ayer tomaba en cualquier otra ciudad. Los turistas de todos los países quieren obtener, dondequiera que estén, su bebida favorita.

Mi intención, al publicar este libro, es proporcionar un guía eficaz que sea útil a los técnicos y, al mismo tiempo, lo entiendan y puedan usar con facilidad los particulares. Para ello he procurado inspirarme en las

mejores publicaciones de todos los países, fiado en la experiencia que el cotidiano desfile por la barra de los *amateurs* proporciona al barman y estimulado por la buena acogida que tuvo mi pequeño formulario *Cien cocktails.*

Creo conseguido mi objetivo al reunir en este verdadero diccionario del bar las bebidas de mayor renombre mundial, la selección más completa de cocktails ensayados con éxito hasta hoy, acompañado de explicaciones sobre el origen, preparación y particularidades de los vinos y licores que más se utilizan en un bar americano.

Cada día son más numerosos los clientes que piden fórmulas, consejos y detalles sobre la confección de éstas. El saber preparar un cocktail se convierte en un deber social al extenderse la costumbre de que, al recibir a un grupo de amigos, sean los mismos anfitriones los que lo preparen y ofrezcan; esto hace que crezca el interés por saber lo más elemental sobre la forma de preparar los más usuales.

Siguiendo las instrucciones que se dan en este libro, confío en que cualquiera podrá obsequiar a sus invitados con la mayoría de las bebidas que toman habitualmente hechas de una manera correcta.

Conviene decir algo sobre los que creen que hacer un cocktail consiste en mezclar algunos licores sin orden ni concierto; generalmente, los defensores de esta idea son unos cuantos ignorantes que, por el hecho de estar circunstancialmente detrás de una barra y sin tener la menor noción de lo que tienen entre manos, se atreven a servir mezclas hechas sin el menor sentido común. Su fatuidez es semejante a la de un pianista aficionado que a las pocas semanas de estudio pretendiese dar un concierto, por el hecho de saber arrancar a su instrumento

unos ruidos más o menos musicales. Afortunadamente, cada día es menor el número de los que así obran.

Y para terminar, unas palabras en defensa de la costumbre de tomar una copa antes de comer, mientras descansan los nervios de la tensión a que han sido sometidos durante las actividades cotidianas, pues el aperitivo es un tónico general y el cocktail un remedio específico para los sobrios.

Las bebidas alcohólicas siempre han tenido enemigos, y particularmente el cocktail, del que muchos piensan aún que es un brebaje diabólico, cuando es simplemente la mezcla armoniosa de algunos líquidos que en ciertos casos no contienen nada de alcohol, y aunque lo tengan, éste no es nocivo tomado con moderación.

El alcohol es como el fuego: reconforta y estimula, pero hay que saber colocarse a una distancia prudente para no quemarse. El abuso es lo que perjudica y el que puede justificar la campaña de que es objeto por parte de los abstemios; pero, ¿por qué condenar la bebida? Lo censurable no es el beber, sino el no saber beber, lo cual tiene fácil remedio: aprender a conocerse a sí mismo y no tomar dos cuando uno baste. Y esto ya se ha venido repitiendo bastante desde que en las Sagradas Escrituras se dijo: «El vino es obra de Dios, y la embriaguez es obra del diablo.»

LAS PRIMERAS BEBIDAS

PEQUEÑO RESUMEN HISTÓRICO

El origen del vino, la primera de las bebidas fermentadas, precursora de las múltiples que nos deleitan en la actualidad, se pierde en el insondable abismo del pasado. Desde los más remotos tiempos, tan importante elemento figura en las relaciones, leyendas y mitos de los antiguos pueblos. Sin embargo, no es posible hacer una afirmación concreta sobre el lugar donde empezó el cultivo de los primeros viñedos, y sólo se puede recurrir a suposiciones más o menos exactas basadas en los textos bíblicos y mitológicos. Lo único que puede afirmarse es que el cultivo de la vid es antiquísimo en todas las costas mediterráneas.

¿Quién descubrió el vino? Muchos autores entendidos en la materia se han ocupado de tan interesante asunto; pero hasta el presente ninguno ha dado con la respuesta apetecida, pues el vino no ha querido confiarnos su secreto.

Mario Meunier, en uno de sus estudios, nos explica su descubrimiento, basándose en la Mitología, de la manera siguiente:

«Ocurrió cierto día que Dioniso cortó de la viña que decoraba con sus pámpanos las paredes de la gruta, gruesos racimos maduros. Exprimió su jugo, y por primera vez se vió fluir la líquida magnificencia del vino.

»En cuanto hubo probado el nuevo néctar que aleja la fatiga y alegra los pensamientos, invitó a compartir su alegría a las ninfas, sus nodrizas, y a todos los genios de los bosques, de las grutas y de las montañas. Cuando, uno tras otro, lo hubieron probado, conocieron una fuente de insospechado encanto. Y para dar la bienvenida al nuevo alborozo que traía al mundo y glorificar al dios que acababa de descubrir tal brebaje, celebraron danzas, coronados de pámpanos, al son de los tamboriles, repitiendo el eco de los bosques la nueva alegría que acababa de nacer.»

Repasando las páginas de la historia de las civilizaciones, nos damos cuenta de que en cada una de ellas se atribuye a un personaje divino la invención del vino.

El profesor de la Real Academia de Medicina doctor A. Piga nos cuenta en su interesante libro *Los dioses del vino* esta bella leyenda debida a Thudichum y Dupré *(Origin, nature and use for wine,* London, 1872):

«El rey de Persia Dschemschid era muy aficionado a comer uvas y tenía grandes jarros llenos de ellas para almacenarlas y regalarse después de la recolección. Pero algunas fermentaron y soltaron su jugo y la mezcla bullía de un modo tan sospechoso que se creyó fuese un nuevo veneno y fué puesto aparte para su uso apropiado.

»Gulnare la bella, una de las setecientas mujeres del rey Dschemschid, se encontró cansada del tedio del harén y determinó suicidarse. Eligió el nuevo veneno para ello, y bebió un gran sorbo, que se hizo mayor cuando en-

contró que, contra lo esperado, sabía muy bien. El veneno actuó pronto; Gulnare cayó al suelo y se durmió. Pero despertó a la desesperación. Enfurecida, dobló la dosis. En vano buscó la destrucción, pero encontró la felicidad en frecuentes sorbitos del sospechoso líquido. El gran sha Dschemschid descubrió el efecto del jugo de uvas sobre su señora, probó, aprobó y desde entonces es el patrón del vino.»

Otros atribuyen este descubrimiento a nuestro Patriarca Noé, cuando, repitiendo las palabras del Génesis (capítulo IX), dicen:

«20. Y Noé, que era labrador, comenzó a labrar la tierra y plantó una viña.

»21. Y bebiendo vino se embriagó.»

Y aun hay quien cree que al mismo Noé se referían los griegos al hablar de su dios Baco o Jano, puesto que el nombre de éste deriva de una palabra oriental que significa «vino».

Con la Biblia concuerda este punto de vista. Noé abandonó el arca en el monte Ararat, a cuyo pie hay un poblado llamado Agorí, que significa «plantó la viña», y que, según la tradición, fué fundado por el Patriarca agricultor.

La Mitología recoge en todo momento el racimo de uva y la hoja de parra como símbolo del descubrimiento del vino. El culto que los antiguos rendían al dios del vino no lo ha tenido igual ninguna deidad pagana.

El vino era la bebida reservada a los sacerdotes para sus ritos religiosos y sacrificios, siendo pronto conquistada por las masas populares.

Los poemas homéricos (siglo X antes de Jesucristo)

hablan constantemente del vino. Con él celebraban sus victorias y concertaban sus pactos los héroes de la *Ilíada*.

El vino, celebrado por la Literatura, lo ha sido especialmente en tres obras cumbres: las Sagradas Escrituras, los poemas homéricos y las obras de Cervantes.

* * *

En algunos países de Europa, antes de que conociesen el vino, bebían «hidromiel». Esta bebida era una especie de licor relativamente fuerte, que embriagaba con facilidad y que se obtenía de la fermentación de la miel mezclada con agua. Mucho más adelante se le mezclaron diversos aromas de plantas, que la hicieron más agradable.

Su uso duró bastantes años, pero el empleo creciente del vino lo fué desterrando casi totalmente, y si bien en el siglo XV, al cultivar la miel más o menos metódicamente, se elaboró de nuevo esta bebida, no pudo luchar con las cualidades del zumo de la uva, que tan poderosamente tenía que triunfar más tarde con los champañas franceses y nuestros insuperables caldos jerezanos.

Del vino, o del mosto de uva, se elaboraron diversas variantes, añadiendo aromas por medio de plantas, con lo que se dió origen a vinos medicinales que abrían el apetito o curaban determinadas dolencias, según sus componentes.

Hipócrates fué quien creó el primer vino aromático, que fué conocido en todo el mundo de entonces y al que hasta nuestros días se conoce con el nombre de «hipocrás». Su composición consistía en vino, vegetales aromáticos y miel, fórmula que fué cambiando y perfeccionándose con el tiempo, llegando a ser la bebida de moda en la corte de Luis XIV.

Plinio siguió el ejemplo de Hipócrates, infusionando en sus vinos medicinales hisopo, cálamo, romero, anís, etcétera. En los siglos X y XII se hace buen consumo de los «vinos de hierbas», considerados como vinos generosos. De todos estos vinos sólo ha llegado a nuestros días el conocido con el nombre de «vermut».

* * *

Otra bebida muy popular, la cerveza, se bebía ya en tiempos remotos; era conocida y usada en Egipto bajo el imperio faraónico. Los egipcios tenían dos clases de cerveza: una, fuerte, que llamaban «zichés», y otra, suave, que era conocida con el nombre de «curmí».

Plinio, el gran naturalista romano del primer siglo de nuestra era, atestigua que se bebía en sus tiempos. El emperador romano Julián el Apóstata aborrecía la cerveza, y a él se le atribuye la siguiente condenación de esta bebida: «¿Quién eres tú? No, tú no eres de ningún modo el verdadero Baco; el hijo de Júpiter tiene el aliento dulce como el néctar y el tuyo es como el del macho cabrío.»

La cerveza es una bebida refrescante que se prepara con cebada, lúpulo y levadura. El uso de la cerveza está muy extendido, consumiéndose en grandes cantidades en todos los países.

La cebada, después de bien remojada y escurrida, se deja germinar, y una vez reducida al estado líquido por diversas manipulaciones, se le añade el lúpulo. Después de otras operaciones, se hace fermentar por medio de levadura. Cuando la fermentación termina, se envasa en barriles y en botellas y la cerveza puede ya consumirse.

E L O G I O S   A L   V I N O

En todas las épocas, los más eminentes filósofos, literatos y hombres de ciencia han cantado las excelencias del vino, siendo también glorificado en las obras maestras de grandes pintores y escultores.

He aquí una selección de opiniones y alabanzas que he creído debían figurar en un libro dedicado al arte del buen beber.

El vino da alegría a los hombres y juventud a los viejos, suaviza y ablanda las pasiones del alma, como el hierro se reblandece por medio del fuego.

PLATÓN.

*

Y ninguno que bebiera vino añejo quiere beber del nuevo, porque dice: el añejo es mejor.

SAN LUCAS.

*

El vino tiene la facultad de fortalecer el entendimiento.

SALOMÓN.

*

El vino aumenta las fuerzas del hombre agotado por los trabajos y las penalidades de la guerra.

HOMERO.

La fuerza, la sangre y el calor de los hombres se aumentan con el vino.

PLINIO.

★

El vino es obra de Dios, y la embriaguez es obra del diablo.

SAN PABLO.

★

No es pecado beber mientras lo que se tome no impida volver a casa sin ayuda.

JENOFONTE.

★

El vino anima a la confianza, convierte nuestras esperanzas en realidades, prepara al tímido para la lucha, aligera el peso de nuestras preocupaciones y nos conduce a la perfección.

HORACIO.

★

Recomiendo embriagarse de vez en cuando para «esparcir el ánimo».

CATÓN.

★

¿Qué podrán comprar los viñadores que valga la mitad de lo que venden?

OMAR.

★

Las inquietudes enfadosas no nos las quitan ni los bienes, ni el saber, ni la gloria; para ser dichosos no hay más que beber.

MOLIÈRE.

★

Los generosos vinos, que no hay néctar que se les iguale.

MIGUEL DE CERVANTES.

Un vaso de vino da al hombre buenos consejos.

BOILEAU.

*

Dijo la rana al mosquito, desde una tinaja: Más quiero morir en el vino que vivir en el agua.

FRANCISCO DE QUEVEDO.

*

Dime lo que bebes y te diré quién eres.

BRILLAT-SAVARIN.

*

Por muy pobres que seáis, haced algunas economías para proveeros de vino que merezca este nombre.

DR. RASPAIL.

*

A lo que otros llaman vino, yo llamo néctar divino, porque nos vino del cielo... Licor que alegra la vida, que al enflaquecido pulso restituye a su ser.

BALTASAR DEL ALCÁZAR.

*

Si te hace daño a la noche el beber vino, vuelve a beberlo a la mañana y te aliviará.

Aforismo de la ESCUELA DE SALERNO.

*

Aquel licor suave, que a Baco dan las vides, hace que el hombre triste en sus mayores penas se aliente y regocije.

JOSÉ IGLESIAS DE LA CASA.

Ningún producto natural o ficticio sobrepuja al vino como medio de reconfortación cuando las fuerzas de la vida se hallan extenuadas.

JUSTO LIEBIG.

★

El grado de civilización de un pueblo es siempre proporcional a la calidad y a la cantidad de los vinos que consume.

J. BABRIUS.

★

El vino es la más sana e higiénica de las bebidas.

PASTEUR.

★

Los enemigos del vino son los que no lo conocen.

DR. SELLIER.

★

El vino es cosa admirablemente apropiada al hombre, tanto en el estado de salud como en el de enfermedad, si se le administra oportunamente y con justa medida, según la constitución individual.

HIPÓCRATES.

★

Si mil hijos tuviera, el primer principio humano que les enseñaría sería abjurar de toda bebida insípida y dedicarse al vino de Jerez.

SHAKESPEARE.

★

¿Cuándo hubo celebridad tan famosa como el jerez? ¿Dónde hay ni panacea, ni extracto, ni elixir de más vital potencia?

JOSÉ ZORRILLA.

Rebosen los labios en risas y vino, — y al néctar divino dé fuerza el azahar..., — y al aire en confuso rumor me levanten — furiosos que canten al chipre y jerez.

José de Espronceda.

*

¡Oh generoso néctar jerezano! Tú das aliento al débil, gozo al triste, al enfermo salud, fuerza al anciano.

Gaspar Núñez de Arce.

*

El vino de Jerez guarda líquidas las llamas del Sol...

José M.ª Ortega-Morejón.

*

En Jerez se nos llevó a las bodegas; nunca se ofreció más glorioso espectáculo a la vista de un bebedor. Un hombre puede pasarse un año entero probando los diferentes tipos de vino de Jerez sin agotarlos.

Teófilo Gautier.

*

El vino de Jerez lleva en sus partículas de oro moléculas del sol de Andalucía.

Emilio Castelar.

*

Jerez es una gran fábrica de optimismo...

Armando Palacio Valdés.

*

El vino de Jerez encierra concentrado en cada gota el destino de mil generaciones, y catándolo una vez, se jurará que el cielo está en la tierra.

Pedro Antonio de Alarcón.

Jerez, rey de los vinos; jerez, vino de reyes.

DIEGO I. DE PARADA BARRETO.

*

Vinos de Jerez... Líquidos que brillan con todas las tonalidades del oro, desde el resplandor rojizo del rayo de sol al reflejo suave y aterciopelado de las joyas antiguas; caldos de suave fuego, aprisionados en cárceles de cristal.

VICENTE BLASCO IBÁÑEZ.

*

El legítimo vino de Jerez es insustituíble, gracias a sus innegables propiedades de pureza, aroma y finura.

BENITO PÉREZ GALDÓS.

*

Un vino es el espíritu de un país. Se puede enjuiciar mejor la psicología y los valores de un pueblo por lo que bebe que por lo que come.

WENCESLAO FERNÁNDEZ FLÓREZ.

*

La copa de lácrima o de moscatel brilla con oscuros reflejos, como una moneda antigua, y hasta parece que suena con un timbre encendido, botando y rebotando en el mármol de nuestra memoria.

ALFREDO MARQUERÍE.

*

Lo que el oro es entre los metales y el diamante entre las piedras preciosas, es el vino de Jerez entre los demás vinos: el rey de todos ellos.

DR. JUAN LUIS DURÁN MOYA.

Jerez, con ciencia notoria, — captó el sol y la alegría, — el amor y la ambrosía, — y con asombroso tino — supo encerrar en su vino — el alma de Andalucía.

ANTONIO DE LEÓN MANJÓN.

*

El formidable vino de Jerez, cuyas alabanzas se cantan en los cuatro ángulos de la Tierra, que apenas bebido hace sentir que una chispa de fuego recorre todas las venas...

EDMUNDO DE AMICIS.

*

El vino de Jerez, en dosis moderadas, favorece el trabajo físico y facilita el de la inteligencia, excitando la imaginación y aumentando la rapidez de la concepción mental; parece que hace resurgir las agotadas fuerzas del espíritu.

DR. NICASIO MARISCAL.

*

Hasta ahora, el jerez ha sido muy mal traducido en el mundo... Un buen jerez aclararía en Europa la visión de España; los psicólogos nos comprenderían mucho mejor.

JULIO CAMBA.

*

Los vinos amontillados de Jerez disputan la supremacía a los más famosos del mundo.

DIONISIO PÉREZ.

*

Considero justo y tolerable beber vino de Jerez desde que sale el sol hasta que se pone...

JOHN RUSKIN.

Las bodegas de Jerez, verdaderos templos de Baco, tienen el tamaño y la amplitud de catedrales.

RICHARD FORD.

*

Preside el jerez la trinidad de los vinos áureos andaluces, teniendo a la derecha el de Montilla—denso, oleoso, grave, filosófico, jugo de unas cepas que enredan sus raíces en mutiladas estatuas romanas—, y a su izquierda, a la manzanilla sanluqueña, esa mocita...

FEDERICO GARCÍA SANCHIZ.

*

Ese vino de Jerez que hace desgranar perlas a los hombres del Parnaso, que me convierte en mis deseos: en el más grande monarca, el más alto poeta, el más temido guerrero. Venga ese vino generoso que realiza mis pensamientos e idealiza mi realidad. Vino de salud, de vigor, de optimismo, de alegría de vivir.

MANUEL CHACÓN.

*

¡Oh vino de Jerez! Tú avivas las ilusiones, abrillantas las ideas, exaltas los sentimientos y haces las horas más bellas.

SERAFÍN Y JOAQUÍN ÁLVAREZ QUINTERO.

*

El vino de Jerez es raudal de luz en la mente y sangre hirviendo en las venas...

JUAN A. CAVESTANY.

El alcohol no cambia la personalidad, sino que simplemente la descubre, borrando lo que el cerebro escribe sobre la vida instintiva en la vida cotidiana.

A. PIGA.

★

No cabe privilegio más noble que este del buen olor que le ha sido concedido al vino de Jerez; es como una conquista del aire que lo rodea, como una exuberancia y derrame de sí mismo. El olor es como la generosidad de las cosas impacientes de entregarse. Es como una embajada que se anticipa y adelanta a las cosas sublimes para anunciarlas gozosamente: ¡Aquí viene una rosa! ¡Aquí viene una copa de jerez!

JOSÉ MARÍA PEMÁN.

★

Los vinos de Jerez son un bálsamo infalible contra las tristezas y los fastidios de la vida...

DR. GOTTSCHALK.

★

El vino de Jerez, honor de Andalucía, es jugo divino por quien el Olimpo soberano torciera el gesto al néctar y ambrosía.

JUAN NICASIO GALLEGO.

★

El vino de Jerez, ese vino de maravilla, lo hacen los dioses.

FERNANDO VILLALÓN.

★

Dulce es presenciar, por la vendimia, cómo los rezumantes racimos, en bacanal profusión, derraman sobre la tierra rojos arroyuelos.

BYRON.

Una copa de un buen vino en la comida produce, cuando menos, una hora de felicidad...

DR. RICHET.

*

...vino de Málaga, fino y rico, poderoso en calorías, de sabor delicado, suave; vino que ayuda a vivir, vino como fueguecillo que enciende el ánimo y lo restaura; vino de Málaga, compañero y amigo que por el mundo riegas optimismo y salud!

ANTONIO DÍAZ CAÑABATE.

*

En la ciudad, lejos de la tierra libre, el vino nos conduce al tronco, a la raíz y a la fronda. Es el emisario de la tierra misma. Bebiendo, llego hasta los albores insignes de mi infancia.

IGNACIO AGUSTÍ.

*

El imperio del vino del mundo le corresponde al jerez. No hay un vino en el mundo que reúna, como él, tan excelsas cualidades: es el vino de todas las edades, pues se empieza a beber desde la cuna. De las razas del mundo, no hay ninguna, en sus mil definidas variedades, que no beba jerez; son dos verdades que demuestran de un vino su fortuna. Pero hay otra más: no existe un vino que se pueda beber a cada instante, por ser seco, o ser dulce, o ser muy fino; si de horas y de climas es triunfante, y también, de la edad, yo determino, ¡que en el mundo no tiene contrincante!

LUIS PÉREZ SOLERO.

LA PINTURA Y EL VINO

«TRES CUADROS DEL VINO»

He repasado una y otra vez este bello capítulo de Ortega y Gasset (El espectador, *tomo I), buscando la frase más destacada para incluirla en esta sección, y no he podido decidirme por ninguna. Todos los párrafos se completan en su honda y variada significación y forman una especie de diálogo de la Naturaleza y del hombre, del espíritu de libertad y del espíritu de disciplina. Por esta razón, y para que nada pierda de su profundidad y armonía, cito íntegramente los «Tres cuadros del Vino», de nuestro gran filósofo, junto con las reproducciones fotográficas de los mismos.*

TIZIANO, POUSSIN Y VELÁZQUEZ

I

VINO DIVINO.

Escultura, Pintura y Música, que parecen artes tan ricas, viven, en realidad, sometidas a girar dentro de un zodíaco de temas eternos. Los artistas geniales no amplían el haber tradicional de asuntos y motivos: el hombre que muere, la mujer que ama, la madre que sufre, etc.; antes al contrario, manifiestan su vigor estético limpiando aquellos temas de la costra baladí y grosera que sobre ellos han ido depositando los malos artistas, y volviendo

a ponerse delante, en su original simplicidad, la gémula iridiscente.

Las gentes frívolas piensan que el progreso humano consiste en un aumento cuantitativo de las cosas y de las ideas. No, no; el progreso verdadero es la creciente intensidad con que percibimos media docena de misterios cardinales que en la penumbra de la Historia laten convulsos como perennes corazones. Cada siglo, al llegar, trae apercibida una sensibilidad peculiar para algunos de estos grandes problemas, dejando a los otros como olvidados o acercándose a ellos toscamente.

De la misma manera, unos hombres se hallan dotados de un órgano visual sumamente delicado, y es el mundo para ellos un tesoro de magnificencias luminosas, mientras sus oídos ignoran toda armonía.

Por esto, aquellos temas primarios del arte pueden servirnos como confesonarios de la Historia. Al enfrentarse con ellos cada época y ensayar su interpretación, declara las últimas disposiciones, la contextura radical de su ánimo. Y eligiendo un tema, persiguiendo las variaciones que en la Historia del Arte ha sufrido, vemos dibujarse la fisonomía moral de las edades, que vienen y pasan vertiginosas con una virtud que les da vida y una limitación que les va matando a modo de un asta que llevaran hincado en el flanco.

Vagando por el Museo del Prado, bajo la tibia luz blanca que se vierte por las vidrieras, me he detenido casualmente ante tres lienzos: uno es la *Bacanal*, de Tiziano; otro, la *Bacanal*, de Poussin; otro, *Los borrachos*, de Velázquez. Estas tres obras de tan disidentes artistas coinciden en el tema, son diversas soluciones estéticas a este tragicómico problema: el vino.

Un problema cósmico es el vino. ¿Os reís de que me parezca el vino un problema cósmico? No es extraño; pero estas sonrisas me dan la razón. Es un problema tan grave el del vino, tan verdaderamente cósmico, que nuestra época no ha podido pasar junto a él sin darle su atención y resolverlo a su manera. Sí, nuestra época ha tomado también posición ante el problema del vino, una posición higiénica. Ligas, legislaciones, impuestos, trabajos de laboratorio..., ¡cuánta actividad y preocupación no va hoy incluída en esta palabra: alcoholismo!

Un problema cósmico es el vino. Yo también sonrío: la época en que vivo es como tibor chino donde ha ido creciendo mi corazón, donde se ha deformado, y a los grandes secretos del cosmos reacciona según los gestos al uso. La solución que mi edad ofrece al tema del vino es el síntoma de su prosaísmo, de su hipertrofia administrativa, de su enfermizo prurito por la previsión y el burgués acomodo, de su total carencia de esfuerzo heroico. ¿Quién tiene hoy mirada tan penetrante para ver al través del alcoholismo—una montaña de papeles impresos cargados de estadísticas—, esta simple imagen de unos pámpanos lascivos retorciéndose y unos anchos racimos que el sol traspasa con sus saetas de oro?

Pero no seamos pretenciosos: nuestra interpretación del vino es una, entre muchas posibles, y es de todas la más joven. Antes, mucho antes de que el vino fuera un problema administrativo, fué el vino un dios.

Nosotros tenemos el mundo metido en cajones; somos animales clasificadores. Cada cajón es una ciencia, y en él hemos aherrojado un montón de esquirlas de la realidad que hemos ido arrancando a la ingente cantera maternal: la Naturaleza. Y así, en pequeños montones, reuni-

dos por coincidencias, caprichosas tal vez, poseemos los escombros de la vida. Para lograr este tesoro exánime tuvimos que desarticular la naturaleza originaria, tuvimos que matarla.

El hombre antiguo, por el contrario, tenía delante de sí el cosmos vivo, articulado y sin escisiones. La clasificación principal que parte el mundo en cosas materiales y cosas espirituales no existía para él. Dondequiera miraba, veía sólo manifestaciones de poderes elementales, torrentes de energías específicas creadoras y destructoras de los fenómenos. El fluir del agua no era un rodar de gotas sobre gotas: era una manera de vivir peculiar a las divinidades fluviales. El día era un ser prepuesto a la faena magnífica de incendiar periódicamente los campos, y la noche una fuerza restauradora que hacía a los muertos revivir.

Pues bien: en aquel mundo de una pieza se presentaba el vino como un poder elemental. Los granos de la uva parecen tumorcicos de luz; mantienen condensada una fuerza extrañísima que se apodera de hombres y animales y los conduce a una existencia mejor. El vino da brillantez a las campiñas, exalta los corazones, enciende las pupilas y enseña a los pies la danza. El vino es un dios sabio, fecundo y danzarín. Dioniso, Baco, son un rumor de fiesta perpetua que cruza como un viento caliente las hondas selvas vivas.

2

LA «BACANAL» DE TIZIANO.

No creo que haya cuadro en el mundo tan optimista como éste. Es un rellano que se hace junto a la ladera de un montecillo. Unos árboles amenizan el lugar: tras ellos, un mar de color ultramarino, de aguas densas e inmóviles. Una nave lenta se desliza.

El cielo, de azul intenso, con una nube blanca en medio, es el personaje principal; en él se destacan los árboles, el montículo, brazos y cabezas de algunas figuras, y cuanto de él es tocado queda libre de las penalidades materiales.

Hombres y mujeres han escogido este apacible rincón del universo para gozar de la existencia: son unos hombres y unas mujeres que beben, ríen, hablan, danzan, se acarician y duermen. Todas las funciones biológicas parecen aquí dignificadas y con idénticos derechos. En medio casi del cuadro, un niño alza su camisilla y realiza sus menesteres menores.

En el vértice de la loma, un viejo desnudo toma un baño de sol, y en primer término, a la derecha, Ariadna, desnuda y blanca, se desperezа dormida.

Este cuadro podría llamarse de otra manera más expresiva, podría llamársele lo que es en verdad: el triunfo del momento.

De un instante a otro instante vamos por la vida dando tumbos; de ellos, nos son unos indiferentes, los dejamos pasar como vemos fluir un río grisiento. Otros

nos traen dolores, son como punzadas y pinchazos en nuestro corazón; ¿qué hacer? Solemos decir un ¡ay de mí!, y empujamos el instante lejos de nosotros, lo repelemos, lo aniquilaríamos, si pudiésemos, para que jamás volviera. Pero hay momentos sublimes en que nos parece coincidir con todo el universo; nuestro ánimo se expansiona y virtualmente abarca el horizonte y somos una misma cosa con cuanto nos rodea, y nos percatamos de una subitánea armonía que gobierna las cosas. Es el momento del placer, es como la cima de la vida y su integral expresión.

Y entonces unas manos espirituales se alzan en nuestro espíritu y se agarran al instante y pugnan por retenerlo. Mejor aún: de un brinco nos lanzamos dentro de ese instante que pasa veloz, decididos a entregarnos a él, sin reservas ni suspicacias, como si el minuto placentero fuera una de aquellas naves venturosas que Homero atribuye a los feacios, naves que sin timón ni piloto conocen ciertas los caminos del mar.

Uno de estos momentos ha pintado Tiziano. Estas gentes viven en una ciudad y allí padecen los tormentos de la existencia concreta: tienen ambiciones insaciables, sufren privaciones, desconfían mutuamente de sí, les acongoja el sentimiento de la propia limitación y se miran con ojos torvos los unos a los otros. Pero un día van al campo: es blanda la brisa, el sol dora el polvillo atmosférico y pone azules sombras bajo las ramas frondosas. En esto alguien trae unas ánforas y unos bocales y unas jarritas de plata y oro labradas delicadamente. Dentro de estos recipientes brilla el vino. Beben. La tensión histérica de los ánimos cede: las pupilas se van poniendo incandescentes, las fantasías se incorporan en las celdi-

LÁMINA I

„Bacanal", de Tiziano.

(Museo del Prado.)

llas cerebrales. La verdad es que la vida no es de tan adversa condición, que los cuerpos humanos son bellos sobre un fondo campestre de oro azul, que las almas son nobles, agradecidas y aptas para comprendernos y replicarnos. Beben. Parece como si dedos invisibles tejieran nuestro ser con la tierra, el mar, el aire, el cielo; como si el mundo más bien fuera un tapiz y nosotros figuras de ese tapiz, y los hilos que forman nuestro pecho siguieran más allá de éste y fueran los mismos que hacen la materia de aquella nube radiante. Beben. ¿Qué tiempo llevan aquí?

Vagamente recuerdan que hay una ciudad y que hay dolores y que hay cambios, desapariciones y fenecimientos. Les parece que llevan aquí siglos y que eternamente permanecerán aquí y que eternamente un rayo solar herirá el anca de este jarro argentino sembrador de destellos. Como un objeto de elasticidad ilimitada, el momento se ha ido estirando y alcanza de un lado y de otro los vagos confines del tiempo. Esta voluntad de eterna perduración que yace en el fondo de toda hora de placer ha servido a Nietzsche para distinguir los valores verdaderos, las nuevas tablas de lo bueno y lo malo. Así dice en los famosos versos:

El dolor dice: ¡Pasa!
¡Quiere el placer, en cambio, eternidad,
quiere profunda eternidad!

Estas gentes que beben se han ido desnudando, para sentir la caricia de los elementos sobre la piel tibia, tal vez por un secreto ímpetu y deseo de fundirse más con la Naturaleza. Y a poco más que escancían, advierten con rara clarividencia, patentes ante su percepción, los últi-

mos secretos del cosmos, los módulos creadores de todas las cosas. Estos misterios son los ritmos. Ven que la escena es una masa de tonos azules—cielo, mar, césped, árboles, túnicas—, a que responden los tonos cálidos, rojos y dorados—cuerpos viriles, áureas fajas de sol, panzas de vasos, amarillas carnes femeninas—. Ven el cielo como una pregunta sutil e inmensa; la tierra, ancha, fuerte, como una respuesta satisfactoria y bien fundada. Ven que hay en el mundo un lado derecho y otro izquierdo, un alto y un bajo; ven que hay luz y sombra, quietud y movimiento; ven que lo cóncavo es un seno para recibir lo convexo, que lo seco aspira a lo húmedo, lo frío a lo ardoroso; que el silencio es un aposento preparado, como posada, para recibir el ruido transeúnte... Estas gentes no han sido iniciadas en el misterio rítmico del universo por una externa erudición; el vino, que era un dios sabio, les ha dado, empero, una momentánea intuición del máximo secreto. No se trata de unos conceptos que haya introducido en sus cerebros; al contrario, el vino ha realizado la inmersión de estos cuerpos dentro de la razón flúida en que va flotando el mundo. Y así llega un minuto en que los movimientos de sus brazos, torsos y piernas se hacen también rítmicos, en que los músculos no sólo se mueven, sino que se mueven con compás. El compás es una oculta lógica que yace en el músculo: el vino, la potencia, y hace del movimiento danza.

3

LA «BACANAL» DE POUSSIN.

Ello es que el vino, según Tiziano, lleva la pura materia orgánica a una potencia espiritual. Aquí tenemos, en este cuadro espléndido, declarada con motivo de unos hombres que se solazan en torno a unas ánforas de vino, la filosofía del Renacimiento. La Edad Media nos habla del espíritu como enemigo y contradictor de la materia. Matando ésta, crece aquél; la vida es una guerra que mueve el alma al cuerpo; la táctica se llama ascetismo.

Pero el Renacimiento siente de otra manera la incógnita de la existencia. Se resiste, se niega a esa dualidad pesimista. No; el mundo es uno: no es sólo materia grosera, ni sólo imaginaria espiritualidad. Lo que llamáis materia puede alcanzar una vibración rítmica, y esto es lo que llamáis espíritu. El músculo llega por sí mismo, a lo sumo favorecido por el vino, a la danza, la garganta al canto, el corazón al amor, los labios a la sonrisa, el cerebro a la idea.

Podemos, pues, arribar a una fórmula que nos fije el sentido de la *Bacanal* tizianesca: es el punto de indiferencia entre el hombre, la bestia y el Dios. Sus personajes son de carne y hueso; por mera intensificación de sus energías naturales, es decir, bestiales, llegan a la unión esencial con el cosmos, a la intuición infinita, al absoluto optimismo que era patrimonio de la supuesta divinidad.

Comparemos brevemente con la de Tiziano la de Poussin.

El cuadro es una ruina de un cuadro. Imposible que la fotografía ni el grabado den una idea de él. Allá en una sala apenas visitada del Museo prolonga una fatal agonía.

Los tonos rojos, simplicísimos, con que Poussin labraba sus figuras, han sido absorbidos por la fiera luz real que sobre ellos secularmente ha ido operando. Los tonos fríos, de azules fundidos con negro se han empastado. Como ante el lienzo de Tiziano reímos, este lienzo físicamente maltrecho nos invita a la elegía, a meditar sobre lo fugitivo de todo esplendor, sobre el acabamiento y la cruel misión del tiempo, gran roedor.

Sin embargo, lo que nos cuenta Poussin es, si cabe, más alegre aún que la anécdota de Tiziano. Porque Tiziano refiere sólo una anécdota, nos presenta algo esencialmente momentáneo. No podemos menos de advertir el esfuerzo de la materia para ascender un instante, empujada por el vino, a las finas vibraciones espirituales; no podemos menos de presentir que todo concluirá en un inmenso cansancio, en carnes ajadas, en músculos lacios, en mal sabor de boca.

Los personajes de Poussin no son hombres, son dioses. Faunos, silenos, ninfas y sátiros que acompañan por el bosque eternamente la rauda aventura de Baco y Ariadna. El elemento realista, humano, sólo humano, de Tiziano falta aquí. No por defecto, no por error u olvido, sino formalmente. Poussin pinta cuando ha pasado el Renacimiento como pasa una bacanal humana. Vive precisamente en el día que sigue a la orgía tizianesca. Llora de cansancio y desánimo. Las promesas optimistas del Renacimiento no se han cumplido. La existencia es áspera y exenta de poesía: la vida se va estrechando. Los pue-

"Bacanal", de Poussin.

(Museo del Prado.)

blos de Occidente se entregan al misticismo o al racionalismo. ¿A qué vivir? Suprimamos en lo posible la acción; reduzcamos a lo mínimo la vida; más bien que vivir esta aspereza presente, recordemos la egregia existencia de un vago pretérito.

Poussin es un romántico de la mitología clásica. Dentro de un espacio irreal hace pasar el cortejo armonioso de unos seres divinos, dotados de un reír inextinguible, que beben sin emborracharse, para quienes la bacanal no es una fiesta, sino la vida normal. Meier-Graefe nota muy bien esto: «La bacanal de Poussin evita todos los extremos. No es, como la de Tiziano, el episodio de un día de libertinaje: es la felicidad hecha normal» (1).

En efecto: el niño del cuadro de Tiziano está aquí, a la derecha, en un grupo formado por un fauno y una ninfa, la cual cabalga un macho cabrío. El niño tiene patas de chivo, es un satirillo lindo, hijo tal vez del buco y la bella divinidad. Esta aproximación entre el dios y la bestia tiene una grave intención melancólica característica del Romanticismo. Cuando Rousseau postulaba la vuelta del hombre a la Naturaleza, proclamaba también la ruptura de la civilización. Ésta, lo específicamente humano, es un error, un callejón sin salida. La Naturaleza es más perfecta que la cultura; es decir, la bestia está más cerca de Dios que el hombre. Y Pascal, tiempo antes, había predicado también: *Il faut s'abêtir.*

---

(1) Esta frase del crítico alemán, en su *Viaje de España*, fué lo que me movió a componer este ensayo.

4

«Los borrachos» de Velázquez.

La belleza y la ventura son atribuciones de los dioses —nos sugiere Poussin—, no de los hombres. La alegría que describe en su cuadro produce en nosotros una reacción amarga, porque nos sentimos excluídos de ella. La realidad es laboriosa y lugar de dolor: la felicidad es irreal como estos dioses y estas ninfas. El sol real se ha vengado, ha oscurecido el cuadro, como dicen que los olímpicos poderes cegaron a Homero para vengarse del deshonor que éste vertiera sobre Elena.

La solución del Poussin nos induce a una idea contemplativa, interior, callada, en que recogemos los tenues ecos de ese reír inextinguible que llevan en los labios los dioses. Solución poco reconfortante, equívoca invitación a una perdurable melancolía. Pero, al menos, Poussin nos asegura que hay dioses. Poussin pinta dioses.

Y he aquí que nuestro Velázquez reúne unos cuantos ganapanes, unos pícaros, hez de la ciudad, sucios, ladinos e inertes. Y les dice: «Venid, que vamos a burlarnos de los dioses.»

En medio de la viña, desnuda a un mozancón rollizo, de carne linfática, y le pone unas hojas de vid en torno a la cabeza. Este será Baco. Y agrupa a los demás en torno de una jarra y les hace beber hasta que los ojos se hinchan estúpidamente y las mejillas se contraen en un necio gesto de risa. Esto es todo.

La bacanal desciende a borrachera. Baco es una mis-

LÁMINA III

"Los borrachos", de Velázquez.

(Museo del Prado.)

tificación. No hay más que lo que se ve y se palpa. No hay dioses.

El estado de espíritu que esto revela, la burla de toda mitología que, como es sabido, aparece a lo largo de la obra de Velázquez—recuérdese *Mercurio y Argos*, *El dios Marte*—, tiene, sin duda, grandeza. Es una valiente aceptación del materialismo, un desafío al cosmos, un soberbio *malgré tout*. Pero, ¿es justificado? ¿No es el realismo una limitación?

Porque, vengamos a cuentas: ¿Qué cosas son los dioses? ¿Qué han simbolizado los hombres en los dioses? El tema es grave y difícil. Forzándolo, podíamos decir: los dioses son el sentido superior que las cosas poseen si se las mira en conexión unas con otras. Así, Marte es lo mejor de la guerra: la gallardía, la entereza, la reciedad del cuerpo. Así, Venus es lo mejor de la expansión sexual: lo deseable, lo bello, lo suave y blanco, el eterno femenino. Baco es lo mejor de la sobreexcitación fisiológica: el ímpetu, el amor a los campos y a los animales, la profunda hermandad de todos los seres vivos, los bienhadados placeres que a la mísera humanidad ofrece la fantasía. Los dioses son lo mejor de nosotros mismos, que, una vez aislado de lo vulgar y peor, toma una apariencia personal.

Decir que no hay dioses es decir que las cosas no tienen, además de su constitución material, el aroma, el nimbo de una significación ideal, de un sentido. Es decir, que la vida no tiene sentido, que las cosas carecen de conexión. Tiziano y Poussin son, cada cual a su modo, temperamentos religiosos, sienten lo que Goethe sentía: *devoción a la Naturaleza*. Velázquez es un gigante ateo, un colosal impío. Con su pincel arroja los dioses como

a escobazos. En su bacanal, no sólo no hay un Baco, sino que hay un sinvergüenza representando a Baco.

Es nuestro pintor. Ha preparado el camino para nuestra edad, exenta de dioses; edad administrativa en que, en vez de Dioniso, hablamos del alcoholismo.

Año 1911.

A Jacinto Sanfeliu Brucart.
que desde su bar en el Hotel Palace, generosamente,
llena las cabezas de mitos y hace que sean
un rato poetas los que menos lo son
Su amigo
José Ortega y Gasset

Febrero. 1949.
Madrid.

EL VINO EN LA MEDICINA

La opinión autorizada de un médico en materia de vinos y bebidas en general, es siempre interesante. Lo demuestra el hecho de que cada día se le consulta más sobre tan discutido tema.

El Dr. Orlando Ortega ha tenido la amabilidad de prestarme su valiosa colaboración con el siguiente documentado y ameno artículo:

> «El hombre es ante todo un proceso nutritivo. Consiste en un movimiento incesante de sustancias químicas. Puede comparársele a la llama de un candil o a los surtidores de los jardines de Versalles. Estas formas hechas de gases quemados o de agua, son a la vez permanentes y transitorias. Su existencia depende de una corriente de gas o de líquido. Igual que nosotros, varían de acuerdo con la calidad y la cantidad de las sustancias que las animan.»
>
> ALEXIS CARREL: *La incógnita del hombre.*

He de comenzar confesando que no soy bebedor habitual, pero tampoco soy abstemio. Para el bebedor habitual, la bebida es una necesidad fisiológica y psicológica, adquirida por herencia o por el mismo individuo: en cuanto al abstemio, en el verdadero sentido rígido de la palabra, siempre tuve para con él y su rareza el mayor respeto y hasta, si cabe, admiración; la misma admiración que pudo despertarme un cazador de mariposas o un coleccionista de cerrojos, si bien reconozco que la rareza de estos últimos es en sí menos egoísta que la de aqué-

llos, ya que todo abstemio lo es, traduciendo su egoísmo personal, por creer que de esta manera de ser resultará una prolongación de su juventud y de su vida.

He podido observar, en la mayoría de los abstemios recalcitrantes que he tratado personalmente, la existencia en ellos de una personalidad intransigente, esclava siempre de una fórmula o de un sistema al cual deben ellos adaptarse y plegarse de una manera un tanto autómata. Individuos, en casi todos sus aspectos, de un sectarismo algunas veces peligroso, como los que tomando fórmulas místicas de un sistema de taumaturgia, conducidos por la histeria y el fanatismo, construyen organizaciones o sistemas como la homeopatía, el naturismo o la reflexoterapia. En los Estados Unidos de América, torre electiva del misticismo bajo todas sus formas, es uno de los sitios donde encuentran estos sistemas adeptos más fervorosos.

No pretendo, como quizá pudiera sospechar algún malicioso lector, disculpar en lo más mínimo a los que, haciendo uso indebido de un deleite que tan fácilmente puso Dios en nuestras manos, se convierten con frecuencia en esos seres de cuya aptitud grotesca y censurable, fiel imagen nos dejó plasmada en sus lienzos inmortales nuestro genial Velázquez; pero sí quisiera enjuiciar las cosas desde un justo medio y dar a Dios y al César lo que sinceramente creo es de ellos. Mi opinión en este sentido tiene el mismo valor que la de cualquier observador del ser humano, avalada, en todo caso, por la índole de mi profesión, siempre atenta a la investigación de todos los fenómenos fisiológicos y psicológicos.

* * *

Está demostrado que la humanidad ha gustado de saborear las bebidas alcohólicas desde tiempo inmemorial, y el mismo origen del vino, al parecer la primera que utilizó, se remonta a una fecha perdida en la incógnita del tiempo. Según los historiadores, el dios Baco pertenece a una época que coincide aproximadamente doscientos años antes de la guerra de Troya; para otros, el verdadero dios Baco existió en fecha más remota, tan remota, que algunos autores la identifican con la de la existencia del mismo Moisés, creyendo algunos también que Moisés y Baco eran una misma persona. Según otros historiadores, Baco, el Osiris egipcio y el dios Sol son tres nombres distintos que encarnan un mismo personaje; lo cierto es que a Baco rindiéronle culto todos los pueblos, sin distinción de razas, religión ni costumbres, y así vemos que bebieron vino los persas, hebreos y brahmanes, y otros pueblos bebidas espirituosas, como el «zythus» de los egipcios, el «asava» de los sacerdotes indios o el «samshoo» de los chinos, que, al parecer, se fabrica desde hace miles de años.

En nuestra época también todos los pueblos hacen uso de las distintas bebidas alcohólicas, dibujándose dos grandes grupos de tipo distinto en cuanto a calidad y cantidad de bebidas que producen o consumen; resaltando a primera vista, por un lado, los países latinos, de un marcado tipo vinícola, y por otro lado, Rusia, Alemania, Inglaterra y, sobre todo, los Estados Unidos de América, países productores y consumidores en gran escala de bebidas espirituosas de un alto poder de concentración.

Es curioso señalar que España, no obstante ser el país que más rica gama de vinos ofrece—desde el áspero y

poco alcoholizado ribeiro, gallego, hasta el dulce y rico en alcohol, moscatel levantino—, es uno de los países donde menos se bebe, ya que, siendo nuestra producción muy inferior, en cuanto a cantidad, a la obtenida por nuestros países vecinos, hemos exportado en algunas ocasiones hasta la mitad de la misma, hecho al cual nunca llegaron los países arriba citados. Podríamos decir, ante las pruebas de los números, que en España se bebe poco, no obstante la opinión un tanto equivocada que tienen en el extranjero, especialmente sobre los habitantes de la región andaluza: la realidad sobre este particular es que en estos sitios el hombre goza constantemente de un fino humor que, unido a su agudo ingenio, hacen de él un jerarca del optimismo y la alegría, bastando cualquier motivo, como pueda ser el uso aun a dosis pequeñas de sus ricos vinos, para que todas estas cualidades se eleven a cimas insospechadas para los habitantes de otras regiones o países. En esto creo que influyen hondamente el ambiente de luz y color de que tan fácilmente se suelen contagiar los puritanos que a menudo suelen visitar estos lugares.

En Francia fué donde la industria vinícolaadqu irió en los pasados años el rango que por su merecido valor se le ha concedido, llegando a ser verdaderos maestros en preparar y conservar, supliendo por este arte o ciencia la calidad inferior de sus vinos en cuanto a su comparación con los nuestros, siendo buena prueba de ello la necesidad que siempre han tenido de nuestros caldos para efectuar determinados puntos en la realización de estas operaciones a que nos referíamos. En el país vecino puede decirse que el vino llegó en ciertos momentos a considerarse casi como un alimento nacional, habiendo allí

quien ha dicho, con voz autorizada, que «el que ofrece un vaso de vino recibe más muestras de agradecimiento que el que da un pedazo de pan», y que «un vaso de vino vale con frecuencia más que un discurso electoral». En esto quizá vayamos poniéndonos de acuerdo.

* * *

El vino puede ser, en determinadas circunstancias, y sobre todo para los que se dedican a trabajos corporales, un excitante, un tónico o un alimento necesario. Que el vino es un alimento en la verdadera acepción de la palabra, nadie puede dudarlo desde que Benedit y Alwater demostraron que la energía potencial del alcohol se transforma en energía cinética en nuestro organismo con más rapidez y de una manera tan completa como la de los hidrocarbonados. L. Ros había, además, establecido, desde 1901, que cobayos sometidos a un régimen que comprendía 30 c. c. de vino por kilogramo de peso se desarrollaban más pronto que los testigos y presentaban una fuerza muscular superior.

En la forma diluída en que se encuentra el alcohol etílico, el vino excita, en algunos casos, la secreción gástrica—Loeper—, opera como un eupéptico—Arnozan—, como un ligero colagogo, un diurético y un estimulante de las oxidaciones, en particular de las de azufre, de las de fósforo, etc. El vino parece obrar igualmente como un cimostático—H. Roger—y como un catabolizador de acciones diastásicas, por sus variadas materias minerales y por la reacción alcalina que la combustión progresiva de sus sales orgánicas comunica a los plasmas.

Mucho se ha discutido en cuanto a la dosis tóxica y

tolerable a que puede ser sometido el hombre, pudiendo decirse, en general, que la dosis de alcohol más tolerable puede estimarse en un gramo por kilogramo de peso del individuo. En la práctica, esta dosis corresponde a medio litro de un vino de diez grados y por día, y hasta un litro para los trabajadores corporales. Pero hay que añadir que para su óptima utilización el alcohol debe estar muy diluído y acompañado de otros principios en él contenidos, como son las vitaminas, principalmente los factores C y B, lo cual no siempre es fácil de conseguir, debido a las manipulaciones a que deben ser sometidos los vinos para su conservación.

Es necesario que el hombre no se acostumbre a beber cada vez más a medida que tiene más años, como es frecuente que pase en muchos individuos alcoholizados, que a los treinta años beben más que a los veinte y a los cuarenta más que a los treinta, pues el hecho real es que el hombre bebe más cuando es joven y sus nervios y su organismo pueden resistirlo. Conforme avanza en años y va adquiriendo responsabilidades, bebe menos. En una palabra, debe restringirse el consumo del alcohol a la cantidad que no altere la salud, la reputación o las capacidades de cada uno.

Frente a las enfermedades infecciosas hay que reconocer, con F. Cuvier, que el papel antitóxico del vino, aunque probable, no está científicamente establecido. Este autor ha podido, sin embargo, admitir como conclusión de serias investigaciones experimentales, una reacción bactericida, es decir, indirectamente antitóxica del vino frente a microbios patógenos introducidos en la sangre por el consumo de carnes averiadas. Como ejemplo curioso podemos citar el hecho de que el vino es muy no-

civo para el bacilo de Ebert (fiebre tifoidea); en unas dos horas lo mata (Sabrazés y Mercandier); el vino blanco hace este mismo efecto en unos veinte minutos. También se ha demostrado que la adición de vino blanco a ostras infectadas artificialmente mataban a los gérmenes del grupo coli-Ebert en algunos minutos (Marañón-Richet).

En cuanto al empleo del alcohol en terapéutica, todavía no se ha dicho la última palabra. Hasta poco antes de descubrirse las sulfamidas ha venido preconizándose su empleo principalmente en inyecciones intravenosas, en el tratamiento de ciertos procesos infecciosos broncopulmonares; actualmente también se utiliza en inyecciones hipodérmicas en el tratamiento de algunas dermatosis rebeldes, neuralgias, etc.

El vino como alimento energético es de un valor incalculable, y si recordamos a este respecto que el alcohol produce siete calorías útiles por gramo, deduciremos las consecuencias, recurriendo a él en ciertos procesos infecciosos en los que el enfermo es afectado doblemente por su mal funcionamiento circulatorio, y en los cuales, a juicio del médico, se hace necesario proporcionar al paciente determinado número de calorías por este procedimiento. Por la misma razón podemos administrarlo de un modo terapéutico en dietética alimenticia (enfermos diabéticos) y permitirlo en algunos enfermos del aparato gastrointestinal, enfermos con aquilia, estreñimiento (vinos ácidos, sidra), etc.

* * *

Desde el punto de vista psíquico, un práctico que es al mismo tiempo un vulgarizador de estilo preciso, el doctor Fiessinger, ha escrito que «si los malos son gene-

ralmente bebedores de agua, en los bebedores de vino es donde se encuentra la verdadera bondad; una cualidad semejante—dice Fiessinger—, la más noble de las que orlan el corazón humano, supone una vivacidad de dotes intelectuales que los bebedores de agua no pueden fácilmente realizar con el mismo éxito». Fuera de una influencia moral tan poéticamente definida, y a mi juicio discutible, sobre todo en su primer postulado, resulta, de muchas observaciones, que el vino a dosis conveniente obra como un estimulante de las funciones intelectuales, pero no siendo tampoco indispensable para las obras de la inteligencia, como lo prueba el haber existido ilustres ejemplos de hombres superiores que no bebieron sino agua.

Todos hemos podido observar la distinta influencia que sobre el ánimo del que bebe ejercen las distintas clases de bebidas, no estando en relación el efecto excitante con el efecto tóxico, habiendo deducido de mis observaciones y de las de otros colegas que, en general, los bebedores de vino suelen conservar mejor humor a través de su vida que los bebedores de bebidas espirituosas concentradas.

Visitando una vez las célebres bodegas de Jerez en compañía de un ilustre filósofo extranjero, éste me decía, después de haber probado algunos de los mejores vinos allí existentes: «Si Schopenhauer hubiera vivido aquí, no hubiera escrito *Los dolores del mundo*. «Estoy de acuerdo —le contesté—; creo que así hubiera sido; pero no solamente por la influencia que hubieran podido ejercer sobre él sus ricos vinos, esto en el caso de que se hubiera dejado tentar por ellos, sino también por la influencia del ambiente, que algunas veces puede más que uno.» Y esto me trae como de la mano el recuerdo de las afirmaciones

que más arriba hacíamos sobre el carácter del pueblo andaluz: ambiente de luz y color. Esto es lo que le hizo exclamar a Ricardo Wágner en las costas italianas: «Yo, viviendo aquí, no hubiese podido escribir mi *Tetralogía.*» Y a Madame Curie, en su visita a España: «Si yo hubiera vivido en Sevilla, no se habría descubierto el radio.» En España se encuentran las dos cosas, fundiéndose ambas en una sinfonía de alegría y optimismo, ambiente y calidad de nuestros vinos; por eso vemos aquí a bebedores de los países nórdicos que consiguen fácilmente un estado de euforia con pequeñas cantidades de nuestras bebidas, lo que, según ellos, no hubieran podido conseguir con bebidas de sus respectivos países. Yo creo sinceramente que si Mussorgsky, Darío y Baudelaire, por no citar más ejemplos, en vez de entregarse a bebidas como el vodka o el pernod, hubiesen buscado crearse sus paraísos artificiales con vinos españoles, no habrían dejado tras de sí esa estela de profunda amargura que a través de sus vidas y sus obras se deja sentir.

En España, entre los intelectuales, no conocemos casos como los precedentes, y nuestros literatos y artistas, aun los que bebieron, si es que alguno lo hizo, con algo de exceso, cantaron todos a la vida, como todos lo haríamos bajo el influjo de esa maravillosa fórmula que nos legó Machado de «vino, sentimiento, guitarra y poesía...».

Pequeñas dosis de un determinado vino pueden producir una euforia saludable en determinados enfermos constitucionales, y si, como decía Richet, «una copa de un buen vino en la comida produce, cuando menos, una hora de felicidad», ¿qué mejor medicina podríamos recomendar a muchos de nuestros enfermos que muchas horas de felicidad?

No debemos olvidar, como consecuencia de todo esto, como dice nuestro buen amigo Sanfeliu, que es preciso saber beber, es decir, cómo, cuándo y qué se bebe. Si los griegos fundaron la gastronomía (arte refinado de beber y comer), los filósofos epicureístas de Roma desarrollaron la gastrosofía (efectos de la alimentación y de la bebida en el espíritu).

Digno de elogio es quien, como el autor de este libro, dedica todo su esfuerzo para perfeccionarse y aun superarse a sí mismo en este difícil arte que es dar de beber al sediento, y no precisamente agua.

Y como resumen de una vieja experiencia, volveremos a traer aquella también vieja fórmula de «usad de todo, no abuséis de nada», para que al final de nuestra vida, si es que llegamos a vivir muchos años, podamos opinar respecto al vino lo que aquel célebre escritor francés dijo a propósito del café, su droga favorita: «El café es un veneno, pero debe de ser tan suave, que llevo tomándolo toda mi vida, tengo más de ochenta años, y todavía no he comenzado a sentir sus efectos.»

DR. ORLANDO ORTEGA.

JEREZ - XERES - SHERRY

UN POCO DE HISTORIA

Es tan extraordinaria la riqueza de los caldos jerezanos, que merecen se hable de ellos dándoles la importancia que les corresponde como primerísimo producto nacional de universal renombre.

Jerez fué la ciudad romana de *Ceret*. Bajo la dominación árabe, ésta tomó el nombre de *Xerés*, que en este idioma se pronuncia *Scheris*. Con el tiempo, este nombre ha ido transformándose hasta convertirse en el que lleva actualmente.

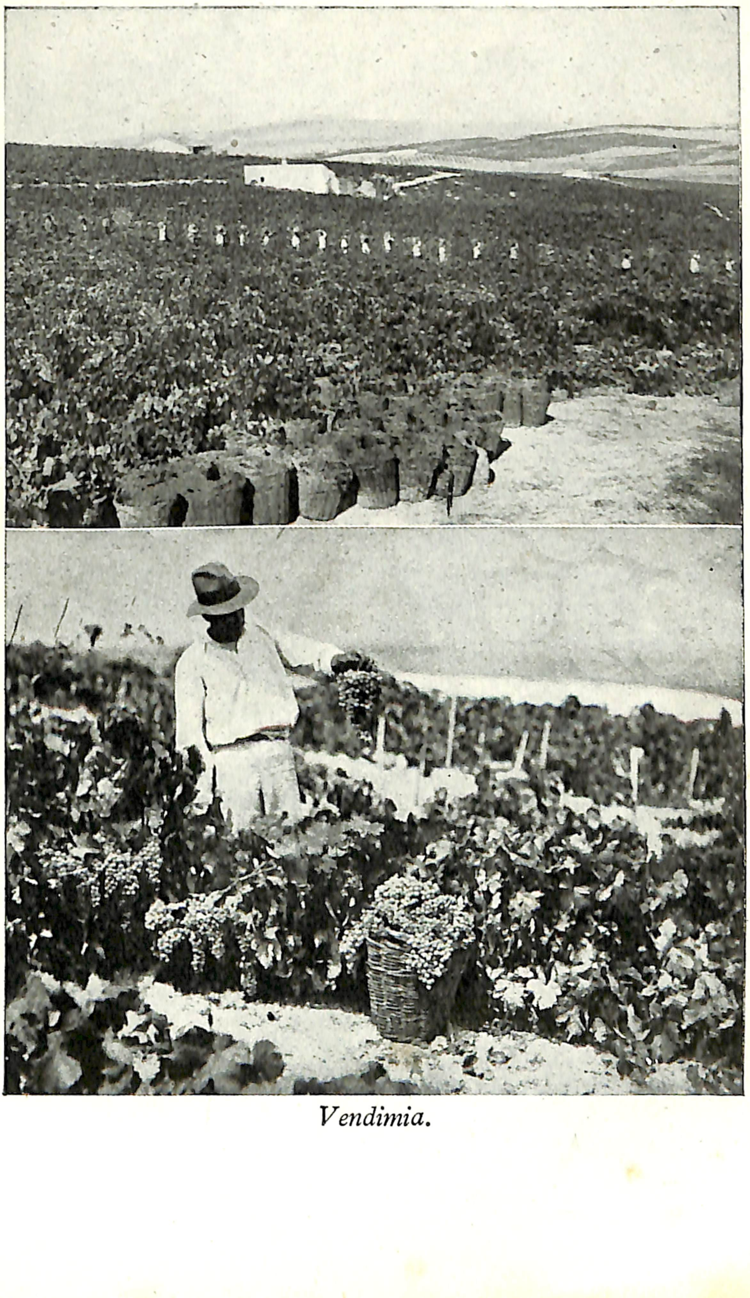
El cultivo de la vid en Jerez es antiquísimo. Está comprobado que ya en tiempos de la colonización romana se obtenían allí excelentes vinos. Hay historiadores que afirman que ya en el año 1130 se consumía el jerez en Inglaterra, aunque en pequeña escala. Esto hace suponer que los vinos de esta región se emplearon principalmente para el consumo de la comarca hasta el siglo XIV, siendo en la primera mitad de éste cuando se inició su desarrollo exterior.

Los viñedos de la región jerezana se extienden hasta Puerto de Santa María, donde se crían preferentemente los tipos denominados *finos*.

La palabra *Sherry*, por la que se le conoce en el extranjero, es de origen inglés, y es una deformación del primitivo *Sherris*, nombre con el que se le designaba antiguamente.

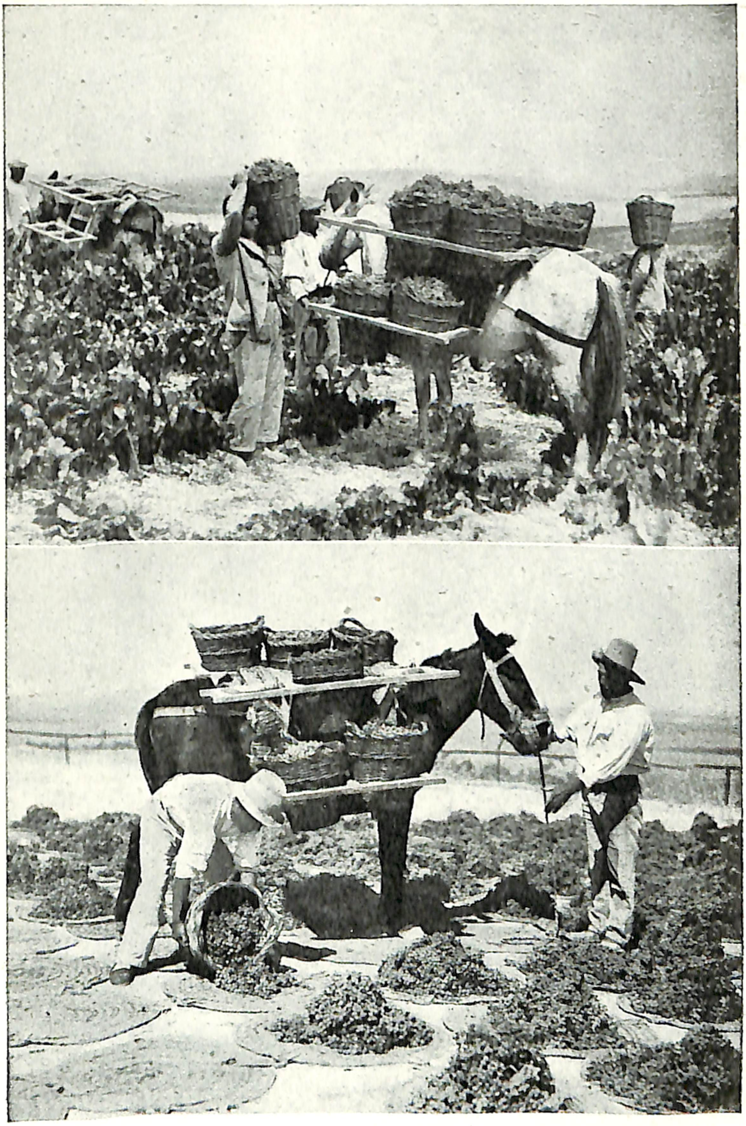
Una muestra del favor de que gozaba el jerez en Inglaterra, nos la da Shakespeare en su obra *Enrique IV*, poniendo en boca de uno de sus personajes palabras tan elogiosas para este vino como las siguientes: «Un buen jerez produce un doble efecto: primero, se me sube al interior del cerebro, me seca allí todos los necios, torpes y malolientes vapores que lo envuelven; le hace abierto, ágil, inventivo, pleno de concepciones ligeras, ardientes y deleitosas formas; todo lo cual, comunicado a la voz, la lengua, que le da expresión, produce excelentes ocurrencias. La segunda propiedad de vuestro excelente jerez es la de calentar la sangre, que estando antes fría y calmosa, dejaba al hígado blanco y pálido, lo que es signo de pusilanimidad y cobardía; pero el vino de Jerez la calienta y la hace correr del cerebro a las partes extremas. Ilumina el rostro, que, como un faro, ordena armarse a todo el resto de este pequeño ejército, el hombre; y entonces toda la burguesía de los espíritus vitales y los pequeños espíritus interiores se reúnen alrededor de su capitán, el corazón, quien, potente y ufano de su ejército, realiza cualquier acto que sea de valor, y este valor viene del jerez. De aquí se sigue que la destreza en las armas no es nada sin el vino de Jerez, porque es él quien la pone en acción y el saber no es más que un simple montón de oro guardado por un diablo, hasta que el jerez se apo-

LÁMINA IV



Vendimia.

LÁMINA V



La uva cortada pasa al lugar de soleo.

dera de él y le da vida y empleo. De ahí viene que el príncipe Enrique sea valiente; porque esa sangre fría que ha heredado naturalmente de su padre, la tiene—como se hace con una tierra floja, estéril y yerma—laborada, cultivada y sembrada por el excelente trabajo del buen beber y por el abono del fértil jerez. De suerte que ha llegado a ser muy ardoroso y muy valiente. Si mil hijos tuviera, el primer principio humano que les enseñaría, sería abjurar de toda bebida insípida y dedicarse al jerez.»

En la actualidad el jerez tiene tal reputación, que otros países han tratado de imitarlo y apropiarse su nombre, pretendiendo que el *Sherry* no es producto de una ciudad o distrito bien definido, sino solamente un tipo de vino, cuando, por el contrario, el nombre de *Sherry* es geográfico y no genérico, lo cual queda rotundamente demostrado en las abundantes referencias que sobre este particular da M. M.ª González Gordón en su libro *Jerez*, y de las cuales transcribo a continuación la más concluyente, a mi juicio:

«La *Enciclopedia Británica*, en su novena edición, dice:

> «**Jerez de la Frontera...** El artículo más extendido de su comercio es el vino que se cría en su término y que se conoce por el nombre de la ciudad como *Sherris (Xeres) Sherry.*» Nota: «El *Sherish* de los árabes se dice fué una corrupción de *Caesaris Asido.*»

Y bajo el epígrafe de **Vinos,** añade:

> «*Sherry*, así llamado por el pueblo de Jerez *(Xeres)* de la Frontera, centro de esta industria, se produce en Andalucía en el distrito comprendido entre

Sanlúcar, al Norte, Puerto de Santa María, al Sur, y Jerez, al Este.»

Y en esa misma obra, en su undécima edición, se indica:

«*Sherry*... toma su nombre de Jerez, que antes se escribía en inglés como *Sherris* o *Xeres*.»

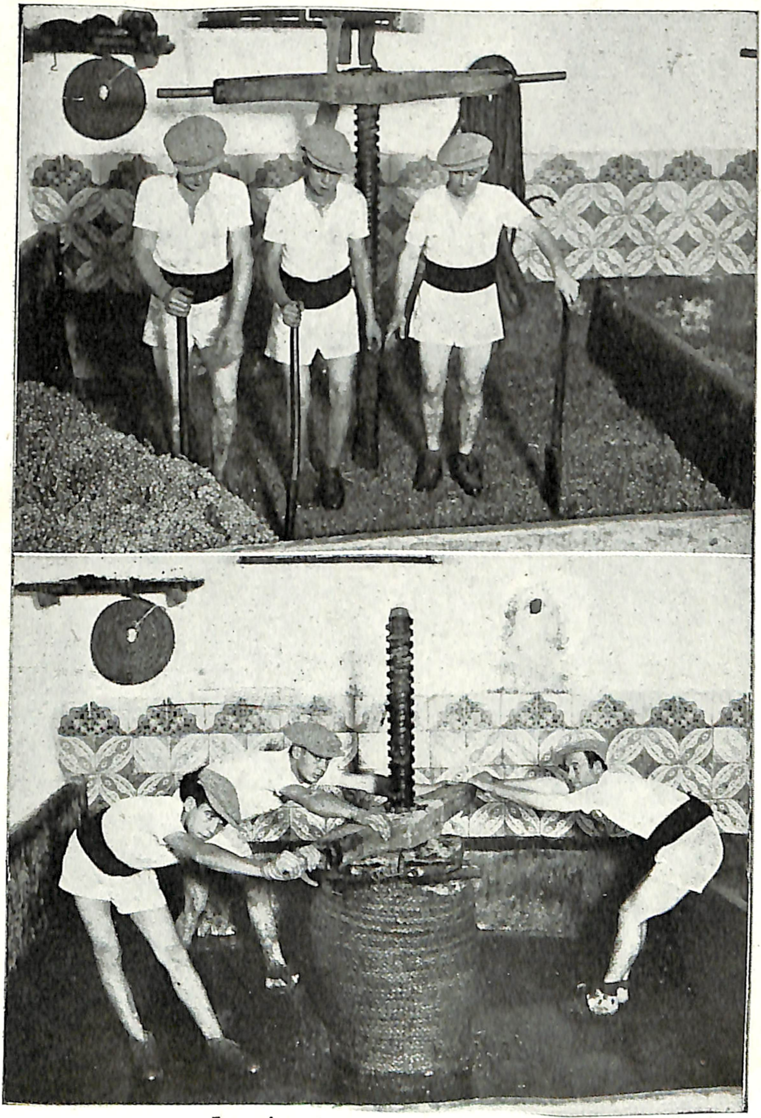
Y en la voz **Vino** añade:

«La primitiva forma de la palabra en inglés fué *Sherris* (abreviatura de *Sherry Wine* o de *Sherris Sack)*, la cual se consideró como plural, y erróneamente se formó *Sherry* como singular.»

Dice también en la décimocuarta edición:

«**Jerez**. El rasgo más característico de Jerez está en sus enormes bodegas o almacenes de vino para la crianza y añejamiento de *Sherry*, y las viñas lo rodean por todos lados. La antigua palabra inglesa *Sherris* era la pronunciación exacta en el siglo XVI del nombre de Jerez.»

Y sigue diciendo González Gordón: «Así debe ser entendida e interpretada la palabra *Sherry*, en su significado vulgar y etimológico, y hay ya antecedentes legales que lo comprueban, tales como la causa vista ante la Marylebone Police Court, de Londres, en 25 de mayo de 1925, seguida a instancias de la Asociación de Exportadores de Jerez (Sherry Shipper's Association), en la que ésta demandaba a la casa Pipers, Ltd., por etiquetar y poner a la venta con el nombre de *Sherry* un producto de vino que no provenía de Jerez. La contienda, en la que intervinieron los más afamados letrados de Londres, quedó



La pisa de la uva en el lagar.

Trasiego y rocío de las criaderas.

definida de la manera siguiente: «Que la palabra *Sherry* »no era de ninguna manera un término genérico; que la »palabra *Sherry* designaba el vino producido en una de»terminada región de España, y que al que pedía *Sherry* »era forzoso darle vino del producido en esta determi»nada región (región jerezana).» Se condenó a los demandados a una multa de 20 guineas, más otras 75 de costas.»

Y después de este pequeño resumen histórico, veamos cómo se prepara el tan ponderado néctar jerezano.

ELABORACIÓN

Una vez llegada la época de la vendimia, las uvas se van recolectando según el grado de madurez, dejando para otra vuelta las que no lo están tanto. Se llevan al almijar, y allí el contenido de las cestas pasa a unos espartos redondos sobre los que se queda a la intemperie, con el fin de que la uva pierda toda su humedad. Durante la noche se cubren con otro esparto; pasadas veinticuatro horas, es echada al lagar.

La uva se pisa o prensa, y el mosto resultante pasa a las botas. Éstas son conducidas a las bodegas, y a las pocas horas empieza la fermentación tumultuosa, que dura unos ocho días. Luego tiene lugar la fermentación lenta, que es la más importante, pues durante ella el vino se *hace* y toma los caracteres que más tarde lo distinguirán.

El mosto suele aparecer «claro» en febrero, y entonces se hace la primera clasificación, pues los vinos de Jerez ofrecen una particularidad que los diferencia de todos los demás vinos de España, tan rica en variedades excelentes; unas botas de mosto proveniente de una mis-

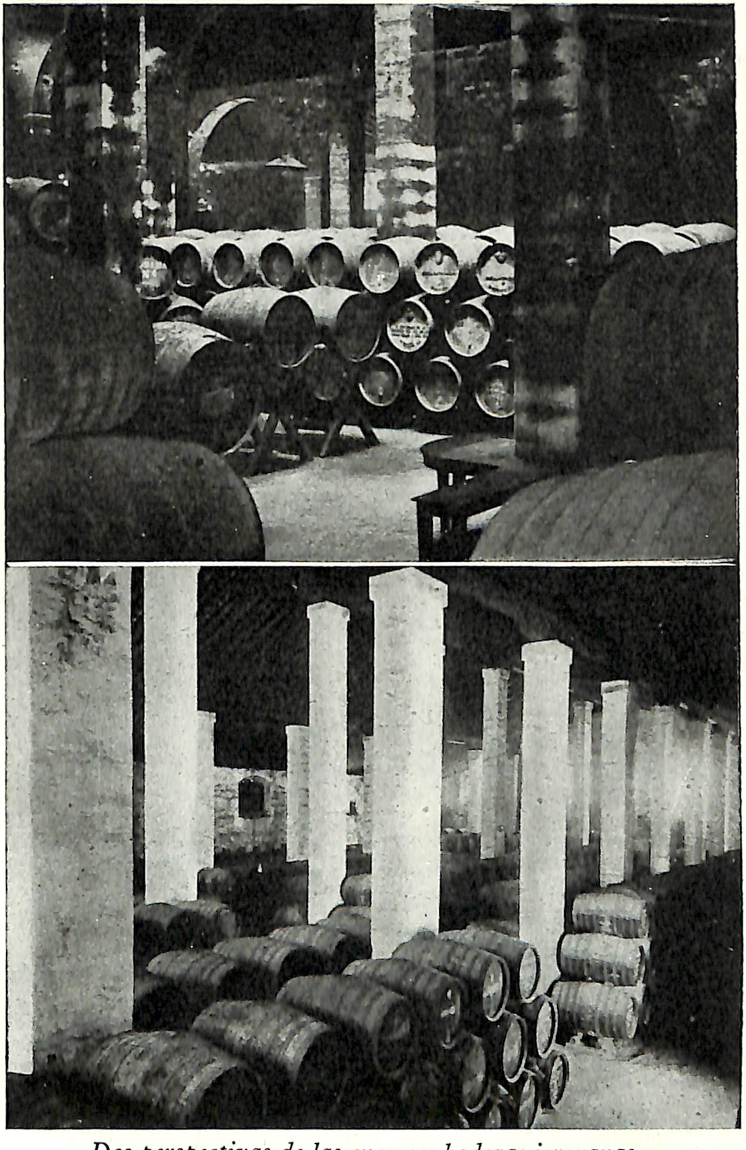
ma viña, cogidas y pisadas en el mismo día, pueden producir vinos totalmente distintos, por causas ignoradas hasta hace poco y que han sido la preocupación constante de los técnicos; pero tal preocupación ha dejado de existir al ser descubierto el promotor de tales variaciones: el *Saccharomyces*. Este microorganismo procede de las charcas de los terrenos pantanosos y de las marismas sanluqueñas. Su presencia en el vino se debe a los mosquitos que van a éste. Su descubridor es el eminente doctor don Juan Marcilla, director del Instituto de Bioquímica Santiago Ramón y Cajal.

Dicho doctor fué a Jerez a estudiar el origen bioquímico de la excelencia de los vinos de esta región, con la intención de encontrar un nuevo microorganismo en la sustancia resultante del proceso de fermentación, llamada «flor», «nata» o «velo», que se produce en la superficie de los vinos. Y, efectivamente, descubrió este nuevo microbio de gran interés científico y práctico, que lleva el nombre de *Saccharomyces Béticus Marcilla* y que actúa de un modo totalmente distinto a los de los otros vinos, pues no consume azúcar y, además, produce él mismo alcohol.

Un estudio de la intensidad de actuación de este microorganismo sobre un caldo permite determinar cómo será éste, si fino, oloroso, etc.

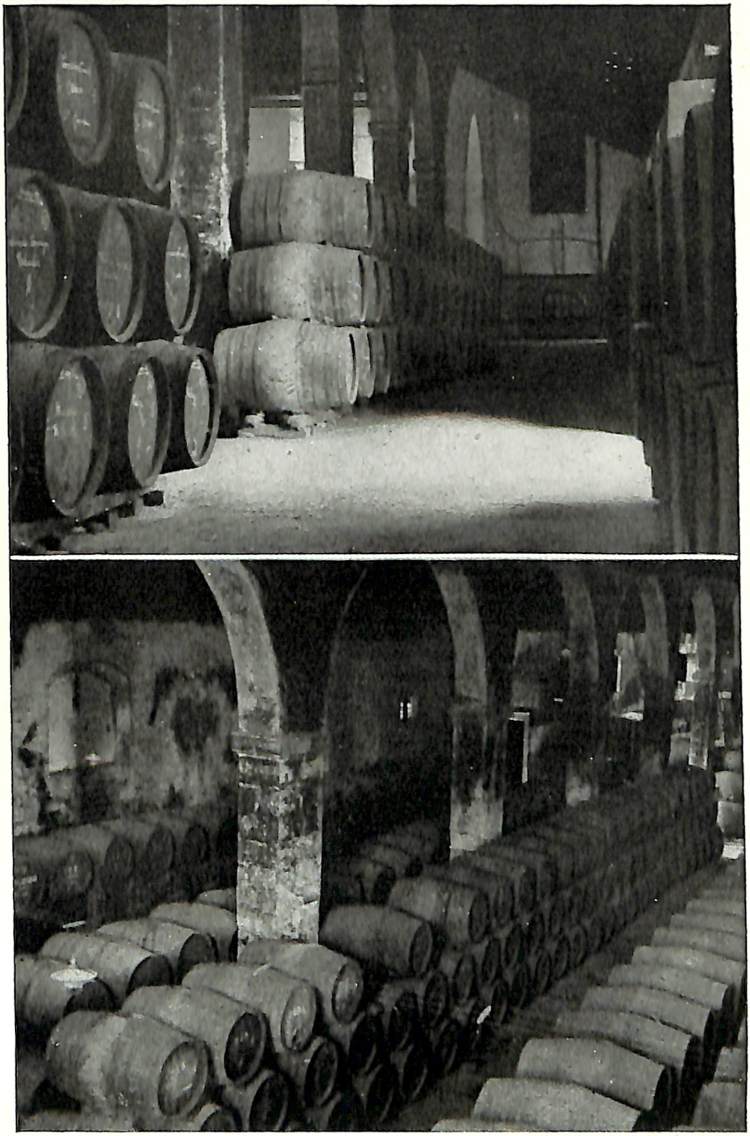
Una vez clasificado el mosto, se deslíe, operación que consiste en trasegar el mosto claro separándolo de las heces que se han depositado en el fondo de la bota.

Al final de año, confirmada o rectificada la primera clasificación, se le aplica uno de los dos sistemas de crianza: el de *añada*, que consiste en dejarlo envejecer lentamente cubriendo sus mermas con vino del mismo tipo y año, o el de *solera*.



Dos perspectivas de las enormes bodegas jerezanas.

LÁMINA IX



Otras dos perspectivas de bodegas jerezanas.

Este es totalmente distinto. Las mermas y extracciones son repuestas con vinos más jóvenes. El objeto de este sistema es la conservación indefinida de un tipo uniforme de vino.

Se llama *solera* a una serie de toneles cuyo número varía en relación con la extracción de que el vino es objeto. El vacío producido por ésta en la solera se cubre con un vino del mismo tipo y de un año menor, que se extrae de otra serie de toneles que constituyen la *primera criadera* de la solera.

El vacío producido en esta primera criadera es a su vez rellenado con el vino proveniente de otra serie de toneles, un año más joven y de igual tipo, que constituyen la segunda criadera. El vacío de ésta se cubre igualmente con el de la tercera, y así sucesivamente hasta llegar a la última, que se alimenta con los vinos del año. En los vinos *hechos,* el número de criaderas es siempre menor que en los *finos,* en los que hay soleras que cuentan con diez o más criaderas.

Suele darse el caso de hallar quien entiende por solera un vino añejo de color muy oscuro, siendo así que casi todos los vinos de Jerez provienen de sus soleras, y que éstas lo mismo pueden ser de un vino fino de color pálido que de uno hecho de color oscuro. El nombre de *solera* viene de que los toneles que la constituyen forman una fila a ras del suelo y sobre ésta van los toneles que constituyen las criaderas.

Los toneles de soleras y criaderas no se vacían nunca en más de un tercio de su volumen, a fin de que, al correrse las escalas o rellenar cada orden con el inmediato superior en colocación e inferior en edad, en la forma expuesta, quede en mayor proporción el vino del tonel

rociado y predominen las características de aquél sobre las del vino inferior en un año que se le añade.

La operación de rocío no puede hacerse más de dos veces al año, pues, de lo contrario, el vino que llegase a la solera, por no haber permanecido en las distintas criaderas el tiempo conveniente para adquirir el debido carácter, llegaría más joven que debiera, y la solera se vendría abajo.

CLASES DE LOS VINOS DE JEREZ

La gama de los vinos de Jerez es tan extensa y variada, que renuncio a reseñar todos sus tipos, puesto que ello no haría otra cosa más que confundir al lector, siendo, por el contrario, el objeto de estas líneas darle una noción clara de sus más destacadas variedades. Éstas pueden encuadrarse en los cuatro tipos más característicos. (Véase lámina X.)

Lo que más fundamentalmente diferencia a cada grupo es el aroma. Sin duda, por eso la generalidad del público gusta el jerez con el paladar; los entendidos, con el olfato.

Hay tipos intermedios como: «Raya», «Amontillado fino», «Palo cortado», «Pedro Ximénez», «Moscatel», etc. Pero el *clásico*, que, como dice su mejor apologista Luis Pérez Solero, «en el mundo no tiene contrincante», hay que buscarlo entre

Los cuatro tipos principales de los vinos de Jerez.	*FINO* *AMONTILLADO* *OLOROSO SECO* *ABOCADO*

Fino.—Color pálido, pajizo, olor punzante y de sabor muy seco, con graduación entre 15 y 17°. Los «finos» pueden seguir dos direcciones: la de un «fino» propiamente tal, pálido, ligero y algo parecido (dentro de una calidad diferente) a la manzanilla, o:

Amontillado.—Vino de más cuerpo, más lleno, de color avellanado y de estilo más difícil de lograr, algo más oscuro que los «finos», seco como éstos y de una graduación de 18 a 20°.

Oloroso seco.—Vino también llamado «hecho», de color ambarino rojizo, de igual graduación alcohólica que el anterior. A pesar de ser seco, tiene la particularidad de hacer notar cierto gusto algo dulce al paladar.

Abocado.—De color más oscuro que el anterior, es ligeramente dulce, aunque con la misma graduación que el seco.

Nadie en un restaurante pediría sólo «un vino». Añadirá el nombre de una marca o, por lo menos, dirá que lo desea blanco, tinto, seco o dulce.

Tampoco debe pedirse simplemente «un jerez». Sus tipos son tan numerosos y tan distintos, que se impone el correspondiente adjetivo que lo distinga.

Entre los buenos catadores jerezanos, es costumbre tomar la primera copa de un vino «abocado» o de un «oloroso», para continuar con un «amontillado» o «fino».

Para mejor orientación del lector, cito a continuación las marcas de cada uno de los tipos que en la actualidad son más solicitadas:

Finos: «Fino Cándido», «Fino Marismeño», «Fino Viña A. B.», «Carta Blanca», «San Patricio», «Tío Rafa», «Inocente», «Fino Campero», «Fino Quinta», «Fino La Ina», «Jarana», «Fino Castillo», «Fino La Riva».

Amontillados: «Carta Real», «Botaina», «Tío Pepe», «Amontillado N. P. U.», «Coquinero», «Tío Mateo», «Capuchino», «Escuadrilla», «Victoria», «Jandilla».

Olorosos secos: «Río Viejo», «Néctar», «Doña Ana», «San Hilario», «Oloroso 10 R. F.», «Tío Guillermo», «Tom Bowling».

Abocados: «Solera 1847», «La Raza», «Dry Sack», «Dry Solera Romate», «Solera Imperial», «Solera La Merced», «La Novia», «Long Life».

Así como los licores en general se fabrican y a su producción se aplican procedimientos cuya rapidez no causa detrimento alguno a la bondad del producto, en la producción del jerez no es posible la rapidez; el jerez sintético no existe ni puede existir. El artífice del vino de Jerez es el tiempo; la Naturaleza, con sus leyes, es factor decisivo en su obtención, y la más exacta de ellas es la que marca la lentitud inalterable de su paso.

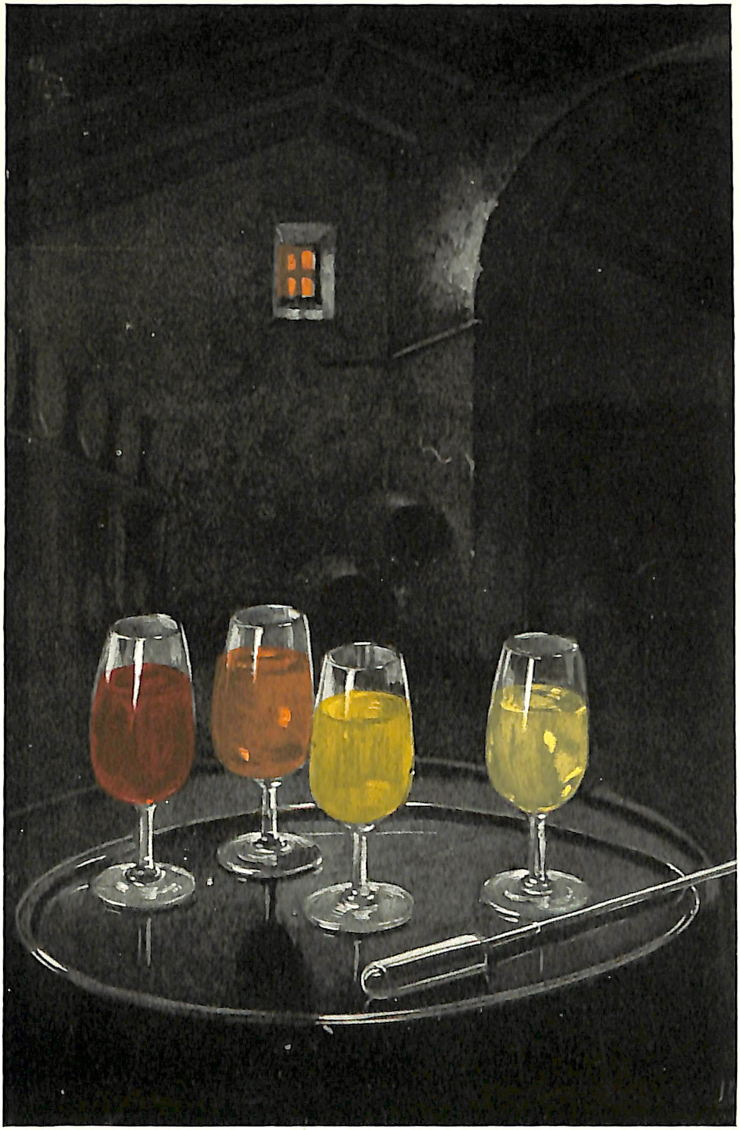
Con lo dicho está hecha la mejor justificación del precio del verdadero vino de Jerez. Su costo no lo determina el afán de lucro, sino los factores que intervienen en su obtención, entre los que destacan las inmovilizaciones de capital, mermas y manipulaciones.

MANZANILLA

Merece párrafo aparte la sin par manzanilla, que, aun elaborándose tan cerca de la comarca jerezana, tiene una personalidad tan propia.

La diferencia más esencial entre el jerez y la manzanilla es que ésta tiene un solo e inconfundible estilo.

La manzanilla es un vino muy oloroso, seco, pálido



Los cuatro tipos principales de los vinos de Jerez.
(De derecha a izquierda: fino, amontillado, oloroso seco y abocado.)

y algo más ligero que los vinos finos de Jerez; su graduación no llega a los 16°.

Este vino se produce y cría en Sanlúcar de Barrameda; el ambiente ejerce una influencia decisiva en su producción, pues se da el caso de que si los mostos jerezanos se llevan a criar a Sanlúcar, se hacen manzanilla, mientras que mostos sanluqueños llevados a Jerez se convierten en vino fino jerezano.

El proceso de elaboración de la manzanilla es igual al descrito al hablar del jerez.

MONTILLA-MORILES

Los vinos de Montilla y Moriles, por su variedad y calidad, están llamados a conquistar muchos mercados en los que de momento apenas se les conoce, debido principalmente a la poca organización de sus cosecheros.

Lo más conocido de estos excelentes caldos es el tipo «fino», que por su característica suavidad y perfume inconfundible tiene muchos adeptos.

La elaboración de los vinos de Montilla y Moriles es igual a la del jerez, y, como éste, tiene una variedad extraordinaria de tipos, que el público apenas conoce.

MÁLAGA

Los alrededores de la bella ciudad de Málaga están llenos de viñedos, donde se cría como en ninguna otra parte el moscatel, la más importante de las clases de uva necesarias para elaborar los famosos vinos de Málaga,

vinos nobles que compiten con ventaja con los mejores vinos dulces del mundo.

Cuando llega la vendimia, se dejan solear las uvas durante siete días, hasta quedar reducidas casi a pasas, lo que explica el espesor y dulzura de tan incomparable néctar.

El lácrima Christi es el prototipo de lo que el gran público conoce por vino de Málaga, dulce, muy dulce, pero con una finura de paladar que le libra de esa empalagosidad de ciertos vinos cercanos a la mistela; con el «Moscatel» y «Pedro Ximénez» forman los tres tipos más apreciados.

MALVASÍA

La malvasía, mundialmente famosa, aunque dentro de España no tanto como se merece, a causa de la gran demanda extranjera, fué traída por los navegantes catalanes y aragoneses desde Grecia. Después de muchas pruebas encontraron un lugar ideal para su cultivo en la comarca de Sitges, bien resguardada de los fríos por la cadena de cerros que la protege.

Este señorial y generoso vino de postre, que ya antes de beberlo alegra el corazón a través de la vista por su color de fino y transparente ámbar, es sin duda el mejor de los vinos catalanes y el de más acusada personalidad.

* * *

Entre los incomparables vinos españoles, quedan todavía muchos y muy buenos que enumerar, como son los vinos de mesa riojanos, de Alella, Mancha, Priorato,

Ribeiro, Valdepeñas, Perelada, etc., pero es mi intención destacar únicamente los de más uso en el bar.

OPORTO

Nuestro vecino Portugal cuenta también con un vino de excepcional importancia en el bar: el vino de Oporto. Este vino toma su nombre de la ciudad de Oporto, donde se prepara y donde están situadas las bodegas en que se envejece.

La llamada «región del Duero», que produce el vino de Oporto, es la formada por las márgenes del río Duero desde Barqueiros hasta Barca de Alva y está oficialmente demarcada y protegida por el Estado portugués.

El oporto es un vino generoso e incomparable, susceptible de transformarse en vino licoroso por adición de cierta cantidad de aguardiente vínico.

El origen y autenticidad de los vinos de Oporto están garantizados por una ley que prohibe que en las bodegas de Oporto entre otra clase de caldos que no sean los de la región del Duero. Estos vinos se exportan con el nombre de «Vinho de Porto» y «Port Wine». Su preparación es similar a la de nuestro jerez.

Las características y excelentes cualidades de este vino generoso hacen que sea conocido y apreciado en todo el mundo, y con él se prepara uno de los más conocidos derivados del cocktail, el «Porto-Flip», que tanta fama ha alcanzado en los buenos bares.

El vino de Madera, que se produce en la isla portuguesa del mismo nombre, es también de calidad excepcional y goza de justo renombre, pero tiene poco uso en el bar.

CHAMPAÑA

La cuna del champaña fué Hautvillers, en tierras francesas de la Champagne, año 1600. En aquellas comarcas, ante la exigencia de los refinados *gourmets* de la época, veíanse obligados los vinicultores a esmerar el cuidado de los vinos, a cuidar una cepa determinada, a cosechar uvas sanas y a escoger entre ellas las mejores; no bastaba ya criar los vinos en bodegas silenciosas, envasados en roble. Las mesas sensuales del reinado de Luis XIV pedían más selección.

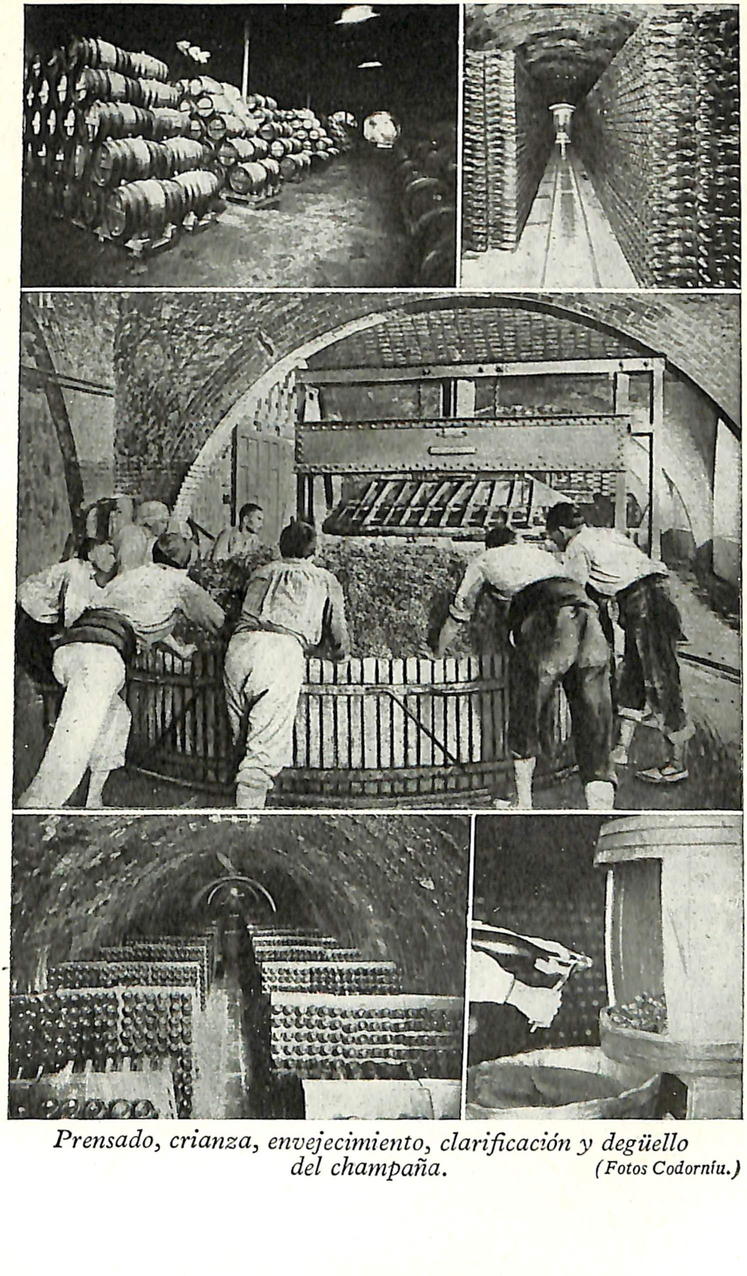
En las bodegas de la Abadía de Hautvillers, una de las tantas centenarias mansiones del buen vino, el abate Perignon cata el agradabilísimo perfume de un vino con espuma: Dom Perignon ha catado algo nuevo. Dase a conocer, los entendidos lo alaban. Los *gourmets* lo sentencian: Inmejorable.

El orden comercial de la época no estima aún la importancia del vino de nuevo estilo. Su elaboración camina lentamente de bodega en bodega, pero al correr del tiempo el benjamín de la familia se impone, gana puestos de honor y en adelante ya no podrá faltar en los banquetes la nueva modalidad del vino de espuma burbujeante.

Aun siendo Francia la tierra del champaña por excelencia, otras tierras, propicias por el clima y por la bondad natural de sus caldos, han ofrecido bodegas y cuevas al nuevo arte, entre ellas España, que lo cultiva desde el siglo XIX y cría en sus bodegas millones y millones de botellas.

Quien haya visitado la región levantina con su centro en San Sadurní de Noya, creerá sueño la visión que a

LÁMINA XI



Prensado, crianza, envejecimiento, clarificación y degüello del champaña. (Fotos Codorníu.)

sus ojos se ofrece. Caminos interminables bajo tierra, vírgenes a la luz solar, guardan, envueltas en la tela de su silencio húmedo, la laboriosa actividad de la espuma naciente.

El alarde de conocimientos acumulados de generación en generación, plasmó su eficacia en las modernas instalaciones. Cantidades inimaginables de botellas, manipuladas con precisión relojera, van creando la espuma, finísima y suave. Selección de selección de vinos es el champaña.

PREPARACIÓN

La primera preocupación del buen elaborador es saber elegir las variedades de uva más adecuadas para la obtención del champaña. En general, en la composición de este vino entran dos variedades blancas y una negra, pero de carne blanca, que se compenetran y complementan entre sí para dar esta armonía de sabor, aroma y color que distingue el champaña de alta calidad. Las uvas se seleccionan racimo por racimo, desechando las podridas, las verdes y las secas. Son llevadas a la prensa sin estrujar, debiendo efectuar la operación de prensar con rapidez, a fin de que el mosto salga con poco color, pues el buen catador de champaña no tolera ni el amarillo fuerte de la uva blanca corriente, ni nada que recuerde el tono rosado que podría comunicarle la uva negra si no se tuviese la precaución de prensarla con gran rapidez.

El primer mosto que fluye de la prensa, que lo constituye la flor de la uva, o sea lo mejor que ella contiene, se guarda aparte para transformarlo en champaña. El resto se destina a vino corriente o a champaña barato.

Los mostos son clarificados por decantación natural y llevados luego a las barricas (envases de dos hectolitros de cabida), donde se vigila cuidadosamente la marcha de la fermentación.

Terminada la primera fermentación, se trasiega el vino varias veces, y después de una serie de degustaciones, análisis y ensayos, se hacen las mezclas para obtener los tipos apropiados. Para estos *coupages* se utilizan también los vinos de las viejas reservas que toda casa de prestigio debe tener siempre en sus bodegas.

Los vinos resultantes de las mezclas *(cuvées)* se trasiegan de nuevo, se embotellan y se someten a la segunda fermentación, utilizando fermentos seleccionados, que transforman en burbujeante espuma el azúcar que previamente se les agregó.

A los quince días de haberse embotellado el vino, comienzan a estallar algunas botellas, lo cual señala la marcha de la fermentación; luego se llevan las botellas a las bodegas, profundas y frías *(cavas)*, y allí, con el enfriamiento, la rotura cesa y empieza el proceso de maduración, que dura varios años.

En invierno las botellas se suben de nuevo a las bodegas de la superficie, para que sufran el efecto de las heladas, las cuales precipitan todas aquellas sustancias que pudieran enturbiar el vino. La operación de subir y bajar las botellas de las cavas a las bodegas se verifica cada invierno durante dos años. Después las botellas quedan ya definitivamente en las cavas, siempre a la misma temperatura.

A consecuencia de la fermentación se ha formado en cada botella cierta cantidad de poso, que enturbia el vino y se sedimenta con el reposo. Es necesario separar este

sedimento. Para ello se ponen las botellas invertidas en unos pupitres provistos de agujeros y con gran cuidado se mueven cada día durante unos cuatro meses, hasta conseguir que el sedimento quede por completo encima del tapón. Cuando se ha logrado esto, hay que hacer la operación llamada degüello de la botella. Con habilidad y presteza que sólo la práctica enseña, el operario encargado de esta operación quita tapón y poso, sin perder nada de vino, quedando éste completamente límpido.

El vino espumoso resultante del proceso descrito es un vino muy seco que en la tecnología champañesa se designa con el nombre de «Brut», pero se preparan también los tipos «Dry» (seco), «Demi-sec» y hasta «Dulce», los cuales se obtienen adicionando al champaña vinos añejos muy superiores, más o menos dulces.

La botella es tapada de nuevo con tapones llamados *trefinos,* del mejor corcho, y después se sujetan éstos con un bozal metálico. Desde el degüello de la botella hasta la aplicación del tapón definitivo, debe operarse con bastante rapidez para que la botella conserve su espuma.

Ya sólo falta revisarlas una a una por última vez, para desechar las que presenten la más leve mota turbia, y luego ponerles las etiquetas correspondientes.

El proceso de elaboración del champaña, someramente descrito, tiene una duración de cinco a diez años, según tipos y calidades, y requiere que cada botella pase por las manos de innumerables operarios muy expertos.

Al descorchar una botella, no nos figuramos que su elaboración haya costado tantos cuidados y tanto tiempo.

VERMUT

El vermut es, en realidad, uno de estos vinos aromáticos que no solamente ha tenido la virtud de llegar hasta nuestros días, sino que precisamente ha sido durante el final del pasado siglo y en lo que llevamos del siglo XX cuando ha obtenido su completa perfección y la máxima difusión de consumo.

Fué en el Piamonte donde el uso de los vinos aromáticos tuvo más fortuna. Sus espléndidos vinos y la variedad y gran calidad de las hierbas aromáticas de sus montañas, los Alpes, fueron preciosos elementos que se prestaban a ello.

Era pundonor entre los campesinos y terratenientes piamonteses tener un buen vino aromático, de la propia cosecha y elaboración. Con la marcha de los años, las fórmulas se fueron perfeccionando con la adición de nuevos aromas y nuevos amargos, llegando a tener el denominador común de: buen vino, de gustos amargo y dulce, debidamente armonizados con la adición de nuevos aromas, que es lo que hoy conocemos por *vermut.*

Pocos o ningún fundamento existen para explicar el origen o la etimología de la palabra *vermouth,* que la Academia Española ha adaptado al castellano por *vermut.*

Fué hacia la mitad del pasado siglo que Martini, hombre humilde, pero un verdadero genio comercial, puso una pequeña bodega, en la que, entre otros vinos, vendía también su vermut para las familias que no tenían manera de hacerlo. Pronto fué tomando fama el vermut de Martini.

Como no tenía medios económicos para ampliar su negocio, se asoció con Sola, y más tarde, por fallecimiento de éste, con Rossi, formando la Sociedad Martini & Rossi.

Fué entonces cuando empezó a tomar vuelos comerciales la elaboración del vermut, y montaron en Pessione, pequeña localidad situada a 20 kilómetros de Turín, una modesta fábrica que, con el tiempo, tenía que convertirse en la gran instalación modelo de bodegas, que es en la actualidad. En cuanto a Pessione, ha llegado a ser un pueblo habitado casi exclusivamente por obreros y empleados de aquella gran organización comercial.

Como todas las iniciativas comerciales, pronto tuvo seguidores el viejo Martini, apareciendo los Cora, los Cancia, y especialmente Francesco Cinzano, cuya marca se ha extendido también mundialmente.

Murió el viejo Martini, así como Rossi, y fueron los hijos de éste, hombres de profundo espíritu comercial y potente fortuna, los que dieron al vermut el concepto universal que hoy tiene, al introducirlo por todo el globo, especialmente en las Repúblicas americanas y, de manera destacada en los Estados Unidos.

Es en América donde primero empiezan a mezclar el vermut con ginebra y algún que otro licor, mezclas que conocemos con el nombre genérico de «cocktail». El más famoso y que más popularidad tiene es el «Martini-Cocktail», obtenido, como por su nombre se comprende, de la mezcla del Martini con ginebra.

Se ha discutido mucho sobre si el verdadero «Martini-Cocktail» podía hacerse con otros vermuts, y ello ha provocado famosos pleitos entre Martini & Rossi y otros competidores internacionales, pleitos que se han fallado

siempre en el sentido de que un cocktail sin vermut Martini no puede denominarse «Martini-Cocktail».

Entre los vermuts destacan principalmente dos tipos: el dulce, que es el más conocido y que en el léxico de bar se denomina simplemente «italiano», y el seco, llamado «francés».

LOS PRIMEROS LICORES

Se ignora la época en que empezó a extraerse del vino el *espíritu* o *alcohol*. Lo que sí puede afirmarse es que el primero que escribió sobre la obtención del alcohol por medio del alambique fué Arnaldo de Vilanova, profesor de la Universidad de Montpellier, siendo numerosos los autores que le atribuyen la primacía de la obtención de tan preciado líquido.

Es cierto también que fué el primero en aplicarlo a la Medicina, abriendo con ello un vasto campo de experimentación. Murió a principios del siglo XIV, dejando como digno sucesor a Raimundo Lulio, nacido en Mallorca a mediados del siglo XIII.

Fué este sabio español quien obtuvo por primera vez un alcohol cuya graduación le hacía inflamable y que él calificó de *quinta esencia*. Para las destilaciones empleó el aparato de vidrio conocido hoy día con el nombre de *retorta*.

Así, pues, fueron Arnaldo de Vilanova y Raimundo Lulio quienes inventaron el primer licor a base de

alcohol, que bautizaron con el nombre de *agua divina*. Era, simplemente, alcohol con azúcar, y le atribuían virtudes medicinales, siendo así considerado durante muchos años.

Al pasar de los tiempos, al agua divina se le mezcló también limón, rosa y flor de azahar.

De esta manera aparecieron aguas divinas, con otros nombres y nuevas modificaciones en su composición. Teofrasto Paracelso preparó el famoso *élixir de la propriété* a principios del siglo XVI; el médico Brouant extrae aceites esenciales de diversas plantas y compone gran variedad de bebidas, con las que se proponía curar todas las afecciones humanas.

Los aguardientes, que en el siglo XIII empezaron siendo medicamentos, fueron convirtiéndose en verdadero recreo para los paladares a medida que la ciencia, con su progreso, ponía al alcance de los fabricantes todo lo necesario para conseguir el grado de perfección que tienen en la actualidad.

WHISKY

Los whiskys de mayor renombre son los de Escocia, donde se fabrican desde el siglo XIV; parece ser que sus aguas y clima son factores indispensables para la obtención del whisky sin par en el mundo, cuyo *bouquet* y aroma inconfundibles son la delicia de los aficionados a esta incomparable bebida.

No hay ninguna definición legal del whisky. La más estricta entre las propuestas dice que el whisky debe obtenerse exclusivamente mediante un alambique de caldera con ciertos productos del país, como son la cebada,

germinada o sin germinar, mezclada con otros cereales (cebada, trigo, avena).

La Royal Commission on Whisky and other Potable Spirit, en 1908, llegó a las siguientes conclusiones:

1.ª La palabra *whisky*, que en tiempos anteriores se aplicó a un aguardiente potable de malta de cebada, germinada o sin germinar, u otros cereales, puede aplicarse a los productos elaborados con dichas primeras materias.

2.ª Ninguna restricción debería fijarse sobre el procedimiento o aparato usados en la destilación de todo el aguardiente a que puede aplicarse el nombre de whisky en sentido comercial.

3.ª El whisky es un aguardiente que se obtiene por destilación de un mosto de semillas de cereales sacarificado por la diastasa contenida en la malta.

Para la obtención del whisky escocés, la primera materia es la malta de cebada, unos 4/5 de ésta y 1/5 de avena o centeno; las diferencias en las propiedades del whisky dependen principalmente de las materias empleadas para su obtención, de los métodos usados en el maltado y fermentación, así como de los alambiques en que se ha hecho la destilación.

Al llegar la cebada a la destilería, la primera operación a que es sometida consiste en una esmerada limpieza, luego se la sumerge en agua fría, y una vez reblandecida, se la deja germinar en lugares de ambiente apropiado, removiéndola periódicamente. La germinación dura unos doce días, pasados los cuales se procede a su secado, para lo cual es llevada a un horno dispuesto de forma que deje pasar a través de la malta el humo de la turba con que es alimentado el fuego. Tal procedimiento da al whisky su característico gusto humoso.

La malta es molida después de dejarla madurar, pasando luego a la mezcladora, donde, por medio de agua caliente, se le extrae la sacarina; este líquido se deja fermentar después de bien filtrado y enfriado. Terminada la fermentación, se le somete a la destilación.

Una vez destilado, se le envasa en barricas de roble, donde se le deja envejecer por espacio de seis a diez años, pasados los cuales estará listo para el mercado.

Irlanda, Canadá y los Estados Unidos fabrican también buenos whiskys, particularmente este último país, con sus especialidades «Rye» y «Bourbon», muy estimadas y utilizadas en la preparación de numerosos cocktails.

GINEBRA

La ginebra, una de las bebidas de más uso en el bar, se obtiene destilando bayas de enebro y otras materias aromáticas, las cuales dan el sabor característico a cada marca, siendo su empleo un secreto muy celosamente guardado por el fabricante. Éste es el motivo de que las ginebras sean tan distintas unas de otras, aun siendo todas de buena calidad.

Las principales variedades de ginebra son la inglesa y la holandesa; esta última no tiene en nuestro país mucha aceptación. Dichas variedades se distinguen una de otra principalmente por su aroma.

En España debe entenderse por ginebra—según real decreto de 17 de septiembre de 1920—el producto de la destilación de mosto fermentado de cereales en presencia de bayas de enebro.

Durante los últimos años, las ginebras españolas han

mejorado mucho su calidad, pudiendo en la actualidad competir con bastante éxito con las extranjeras, y creo que en un próximo futuro, mediante el esfuerzo de nuestra industria, llegarán a igualárseles, ya que su calidad no depende de los factores geográficos ni climatológicos, como en otras bebidas. En ésta, lo más importante para lograr una buena calidad es la selección de sus componentes y su cuidadosa elaboración.

Se ha comprobado que la ginebra, tomada con moderación, es diurética, estomática, antifebrífuga y estimulante.

COÑAC

Se llama *coñac* al producto obtenido de la destilación del vino. Su origen se remonta al siglo XVI, y procede del distrito francés de la Charente, donde está situada la pequeña ciudad de Cognac, de la cual toma su nombre y que fué donde primeramente se elaboró dicha bebida.

En Francia, la definición oficial del coñac es: «Aguardiente destilado de las uvas cosechadas dentro de los límites localmente fijados como distrito de la Charente», así que solamente los aguardientes obtenidos de las uvas cosechadas dentro de estos límites tienen derecho a llevar el nombre de *cognac*.

El de mayor renombre se produce principalmente en la citada región; pero la industria existe también en otros centros vinícolas, de los cuales el más importante es el de Armagnac.

En un principio se dió al aguardiente así obtenido el nombre de *brandewijn*, de cuya palabra parece derivarse

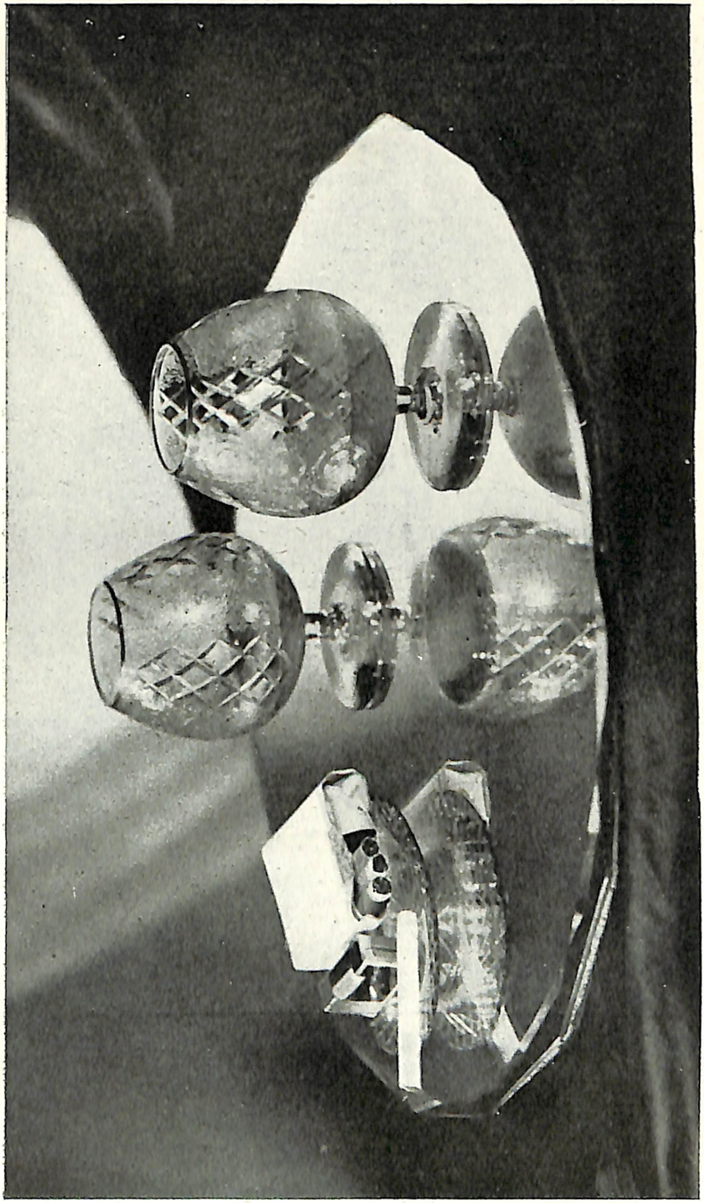
la denominación *brandy*, empleada en Inglaterra y que muchos países han adoptado.

El líquido obtenido por la destilación del vino no está en condiciones de ser lanzado al mercado sino después de diversos análisis, de mezclar los diferentes tipos y, envasado en barricas de roble, haber sufrido un proceso de añejamiento que dura largos años. Los aguardientes conservan siempre parte del sabor y aroma de los aceites esenciales contenidos en los líquidos que se destilan, y cuanto más baja sea la graduación a la cual se destila el vino, tanto más se nota esto en el destilado. Consecuencia de ello es que el aguardiente obtenido de vino es muy superior al obtenido de la destilación de otros productos.

España, poseyendo una variedad de mostos de tan incomparable bondad, no podía por menos de obtener un coñac de calidad. La fabricación de aguardientes data de más de siglo y medio, y cuenta con importantísimas casas productoras. Es el brandy español, sin duda alguna, el que sigue al francés en calidad.

Al hablar del mismo, González Gordón, en su libro *Jerez*, da la siguiente referencia: «En América del Norte, la Federal Alcohol Control Administration (F. A. C. A.), acaba de dar oficialmente una definición genérica del brandy, que es como sigue: «Brandy es el destilado alcohólico obtenido únicamente del jugo de fruta fermentado, destilado de tal forma, que el *bouquet* característico, o sean los elementos volátiles de gusto y aroma, se conserve en el producto destilado. Brandy de uva es el destilado de vino de uva. El brandy de manzana, de melocotón o de otras frutas se obtiene, por idénticos procedimientos, de los jugos fermentados de los respectivos frutos.»

Lámina XII



Copas para la degustación del coñac.

(Foto estudio Campúa.)

Según los reglamentos vigentes sobre esta materia en los Estados Unidos, todo brandy español exportado a aquel mercado debe ir bajo la denominación de «Brandy español» (*Spanish Brandy*).

En España se entiende por brandy el producto de la destilación del vino, de modo que contenga todavía diversas sustancias volátiles que constituyen gran parte del aroma de aquél, y conservado o envejecido por más o menos tiempo en pipas de madera de roble.

Aunque, como queda dicho, en España, oficialmente, se le conoce por brandy, el público en general, por la costumbre adquirida, sigue llamándole *coñac*, traducción de la palabra francesa *cognac*, que es sinónima de brandy, según orden dictada por el Ministerio de Hacienda en diciembre de 1935.

EL RON

El ron se obtiene de la fermentación y destilación del jugo de la caña de azúcar. Por la buena calidad y abundancia de su caña de azúcar, es en Cuba donde mejor lo preparan, siendo la bebida predilecta de este país.

Dicha bebida sigue el mismo proceso de elaboración que los demás aguardientes. Se somete a fermentación el jugo que se extrae de la caña, y luego se le destila; al terminar dicha operación, el ron es incoloro y son las propiedades de los toneles de encina en que se deja añejar los que transmiten a éste su peculiar color, especialmente al denominado «Carta Blanca». Los colores de otras clases de ron se consiguen a base de otras sustancias.

El ron no es perjudicial a la salud, siempre que se use de él con la moderación debida, pues está compro-

bado que esta bebida es altamente tónica y un excelente tratamiento para combatir la fiebre y activar y regularizar la circulación de la sangre.

ANISADOS

Lo principal en la fabricación de los anisados radica en la forma científica de su elaboración: poseer una fórmula equilibrada de los elementos integrantes del licor —fórmula que todos los fabricantes guardan celosamente— y la bondad de los productos utilizados.

Quiérese decir que las materias primas vegetales que se empleen han de ser objeto de una selección muy cuidadosa y atenta. El anís y el azúcar, ante todo, han de pertenecer a las clases más selectas, y por su delicadeza requieren un gran cuidado para que durante el tiempo que estén almacenados no se produzcan fermentaciones y alteraciones perjudiciales.

Otro aspecto importantísimo para asegurar la exquisitez de los anisados es el relativo al proceso de la destilación y el de la composición de los jarabes. Un pequeño fallo se refleja inmediatamente en el sabor.

La rectificación de los alcoholes vínicos, al dotarlos de aquel punto exacto y preciso de neutralidad perfecta, es otro de los extremos de capital trascendencia.

VARIOS LICORES

Absinthe.—Licor aperitivo, seco; es producto de la destilación del alcohol mezclado con hojas de ajenjo, esencia de bardián, anís, semillas de hinojo y otras.

Destilerías modernas. *(Foto Vicente Bosch.)*

Debido a la esencia de bardián, este licor, al mezclarse con agua, se enturbia y adquiere un color amarillento.

Es muy alcohólico, de olor fuerte y sabor ardiente.

Chartreuse.—Es un exquisito licor inventado por los frailes cartujos de la Grande Chartreuse.

Su reputación es debida a la excelencia de los alcoholes empleados en su preparación y al escrupuloso cuidado con que se procede a todas sus manipulaciones.

Se elaboran dos tipos de este licor: amarillo y verde. El amarillo es el más estimado.

Bitters.—Amargo muy usado en la composición de aperitivos, se obtiene por destilación de las materias de que se compone. El bitters se elabora en varios países.

El holandés es el de más renombre y está elaborado a base de alcohol, corteza de naranja, cálamo y áloes. Hay otras varias clases de bitters de composición diferente, ya que su elaboración no se ajusta a reglas fijas.

Chicha.—Bebida peruana, de la que se distinguen tres calidades: chicha de Jora, elaborada con maíz corriente; chicha morada, elaborada con maíz morado, y chicha blanca, elaborada con garbanzo.

Pulque.—Bebida mejicana que se extrae de la planta del maguey. Cuando la raíz de dicha planta está convenientemente madura, se saca su jugo y se hace fermentar. Su color es blanquecino y despide un olor fuerte.

Kummel.—Exquisito licor que se elabora en varias naciones de la costa del Báltico.

Tiene un olor agradable, debido a la esencia de cominos que entra en su elaboración.

Marrasquino.—Licor elaborado a base del alcohol extraído de ciertas cerezas agrias de Dalmacia, fermentadas y mezcladas a cierta cantidad de vino de uva.

Benedictino.—Licor de olor y sabor muy agradables, elaborado con coñac y plantas aromáticas, que fué inventado por los Reverendos Padres Benedictinos de la Abadía de Fécamps, en el siglo XV.

Su composición y manera de elaborarlo es todavía un secreto.

Curaçao.—Licor suave, aromático y de sabor agradable, elaborado con corteza de naranjas, canela, cardamomo, clavo, genciana y azúcar. Debe su nombre a una de las islas occidentales, donde los holandeses lo fabricaron primeramente.

Kirsch.—Licor de elevada graduación alcohólica elaborado en Suiza y Alemania, por destilación del zumo fermentado de cerezas silvestres.

Noyau.—Licor fabricado por destilación de vino blanco, bitters, azúcar y nuez moscada. Su sabor es parecido al de los huesos de melocotón.

Cherry-Brandy.—Licor de jugo de guindas. Es una bebida muy estomacal.

Vodka.—Aguardiente ruso muy parecido a nuestro cazalla; es uno de los licores de mayor graduación alcohólica.

Pippermint.—Licor muy agradable, digestivo y refrescante, hecho a base de menta.

Crema Cassis.—Es un aperitivo fabricado con una especie de uva enana, de la que toma su nombre, cogida en agraz y preparada de esta manera.

Grand Marnier.—Exquisito licor francés, elaborado a base de esencia de naranja y «fine champagne».

Amer-Picón.—Este licor, conocidísimo en todo el mundo, se fabrica en Francia con corteza de naranjas y plantas amargas.

Allasch.—Licor suave, de sabor muy agradable, aromatizado con alcaravea, raíz de angélica y corteza de naranja.

Cointreau.—Es un anís refinado triple, seco, perfumado con flores de azahar.

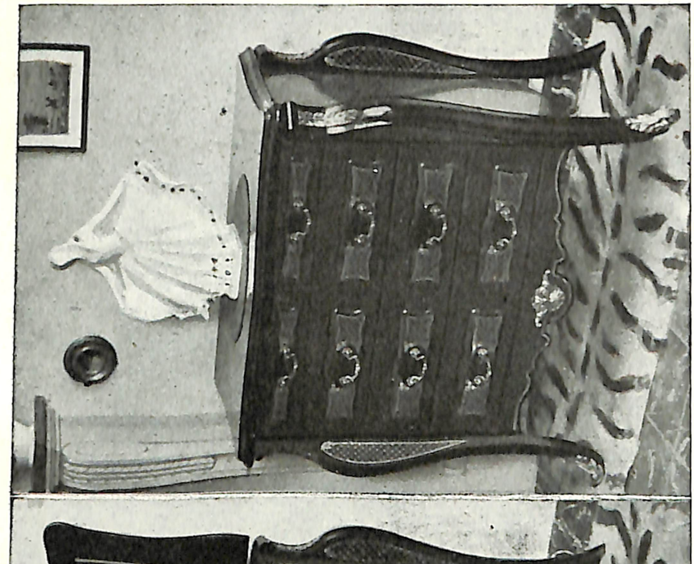
Campari.—Aperitivo italiano. Puede tomarse con vermut, agua o solo. En su país de origen es muy popular.

Apple Jack Brandy.—Similar al calvados de Normandía, es muy conocido en América.

Crema de cacao.—Licor elaborado a base de cacao.

Orange Bitters.—Este amargo se usa mucho en los bares americanos y está elaborado a base de corteza de naranjas.

LÁMINA XIV



El pequeño mueble bar.

(Fotos Griffé-Escoda.)

B A R E S

Siendo el principal fin de este libro orientar a los que deseen confeccionar ellos mismos las bebidas de su agrado, aparte de que en otro capítulo se dan las instrucciones precisas de cómo se preparan, creo de interés dar una relación de los utensilios más necesarios.

El que quiera preparar en su casa los mismos deliciosos cocktails que se toman en el bar, encontrará todo lo preciso en los dos primeros grupos.

Y por fin, para los profesionales, doy una lista, de la que podrán escoger según sus necesidades, pues ya es de suponer que un pequeño bar no precisa de tantas cosas.

EL MUEBLE BAR

El bar familiar está de moda. Hoy, tener en casa un pequeño bar es tan corriente como tener un frigorífico o una radio.

Un mueble bar no puede contener un gran surtido de botellas y utensilios; por lo tanto, hay que seleccionar lo más indispensable o necesario; así, por ejemplo, para un bar parecido al que reproduce la lámina XIV recomiendo lo siguiente:

Copas de cocktail, jerez y vasos de whisky (medianos), una cocktelera de plata, un vaso mezclador con su cucharilla y pasador (véase lámina XXII); un cubito y unas pinzas para hielo, un portapajas, un sacacorchos y una botella de los siguientes vinos y licores:

Ginebra, vermut italiano (dulce), vermut francés (seco), jerez, whisky, coñac, ron, triple seco, curaçao, un botellín de angostura bitters y un sifón.

Esto es suficiente para ofrecer una copa y dejar satisfecho al amigo más exigente; pero el que desee tener un surtido más completo puede elegir lo que sea de su gusto entre lo que se aconseja tener en:

EL PEQUEÑO BAR PARTICULAR

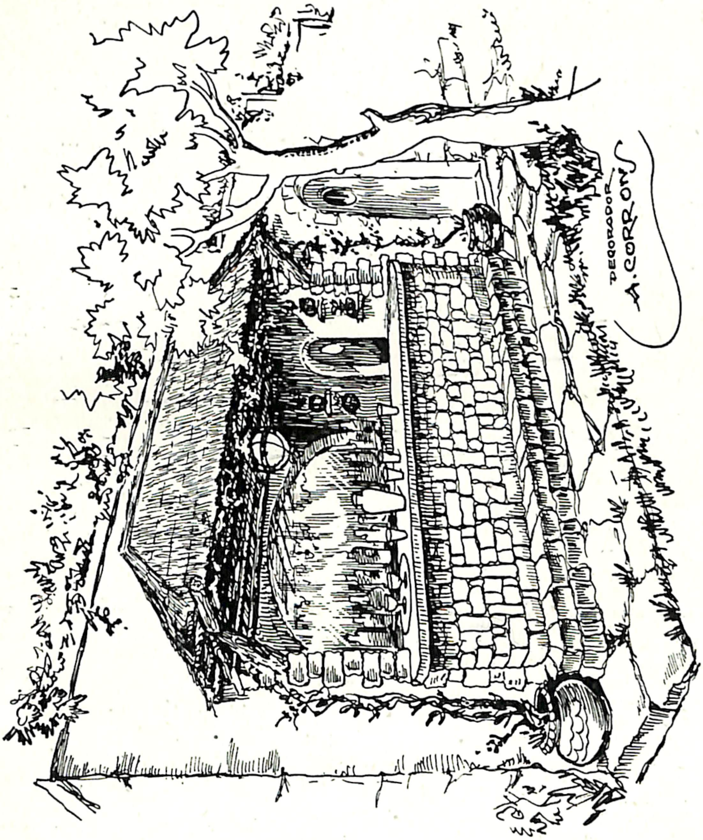
Para este tipo de bar hace falta tener ya un buen equipo, pues en realidad es una miniatura de los grandes bares americanos. Tal es el que se puede admirar en la lámina XV, al que se le debe exigir:

Una cocktelera, un vaso mezclador con su cucharilla y pasador, un cubito y pinzas para hielo, un portapajas, un azucarero, un salero, un portacanela, un rallador para nuez moscada, un rallador para hielo, un mazo para partirlo, un exprimidor, un sacacorchos, cucharillas, cuchillo para cortar limones y naranjas, jarra para agua y para «cup», copas de cocktail, de champaña, de jerez, de vino, de coñac (balón), lamparilla para calentar estas últimas. Vasos de whisky, que sirven también para los fizz, etc.

Las botellas, cuyas marcas ya sabrá elegir cada uno, deben ser: ginebra, jerez (los cuatro tipos principales), whisky, vermut italiano (dulce), vermut francés (seco), coñac, manzanilla, oporto, Dubonnet, granadina, champaña, absinthe, kirsch, Cointreau o triple seco, Chartreuse, ron, curaçao, anís, crema de cacao, pippermint y todos los que agraden particularmente; además, los botellines

Bar particular. (*Foto Estudio Campúa.*)

LÁMINA XVI



El bar en el jardín.

para gotas de angostura y orange bitters, jugo de limón, de naranja y tomate; sodas, coca-colas, ginger ale, sifones, limones y naranjas para corteza y rodajas, huevos, nata fresca, azúcar, salsa perrins, pajas y palillos.

Con lo dicho se pueden confeccionar la mayor parte de los cocktails de este libro.

BARES AMERICANOS

La costumbre, tan española, de la tertulia de café subsiste en el bar a la hora del aperitivo, más corta y dinámica, más en consonancia con nuestra época.

Al principio, los bares americanos fueron considerados como una cosa frívola, debido en gran parte a la falta de seriedad de los que preparaban mezcolanzas sin originalidad ni sentido.

Todavía hoy, en algunos bares, cafés y restaurantes sirven de una manera un tanto deficiente todo lo que guarda relación con los cocktails. Este defecto, que alcanza muchas veces a establecimientos de primera clase, es debido a los improvisados y rudimentarios conocimientos del que hace las veces de barman.

Improvisar un barman en unos cuantos días es un mal negocio para la casa que lo tolera y desagradable para los clientes que la frecuentan, pues el conocimiento exacto de las fórmulas, de los vinos y licores que maneja, sólo se logra después de un largo aprendizaje.

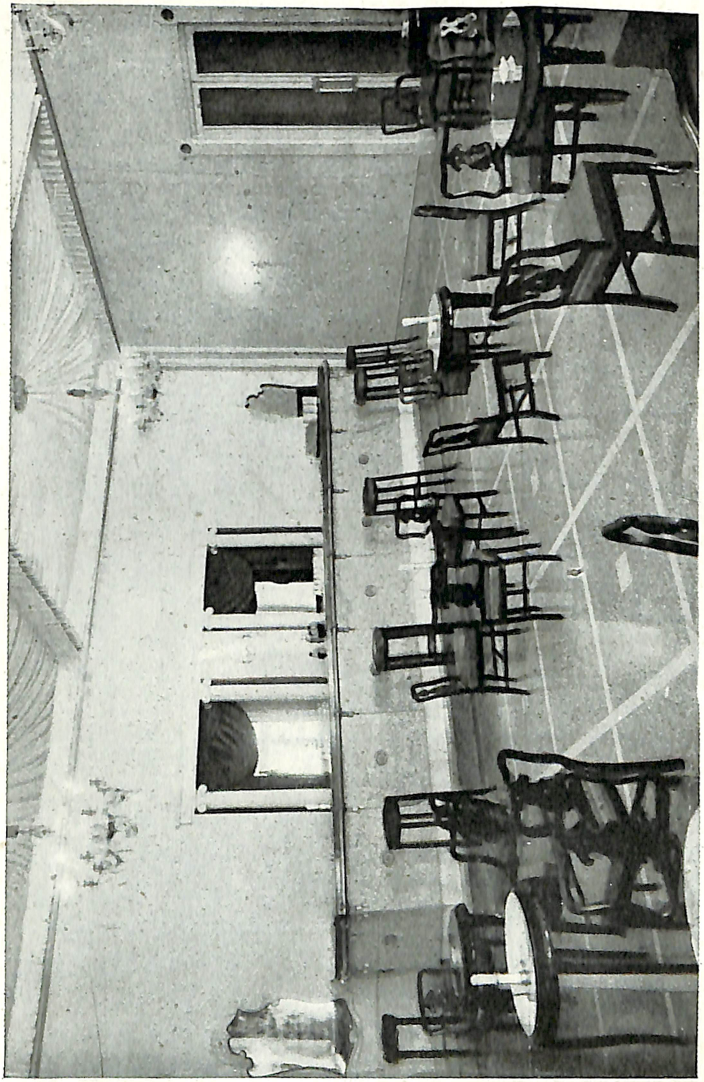
Por fortuna, el hecho de ser cada día mayor el número de clientes que conocen y saben degustar los cocktails obliga a las casas a tener personal competente.

A continuación doy una lista de lo más necesario para

un bar americano de primer orden, como son los de las láminas XVII y XVIII, que reflejan con mucha exactitud el gusto sobrio que predomina en la decoración de esta clase de locales.

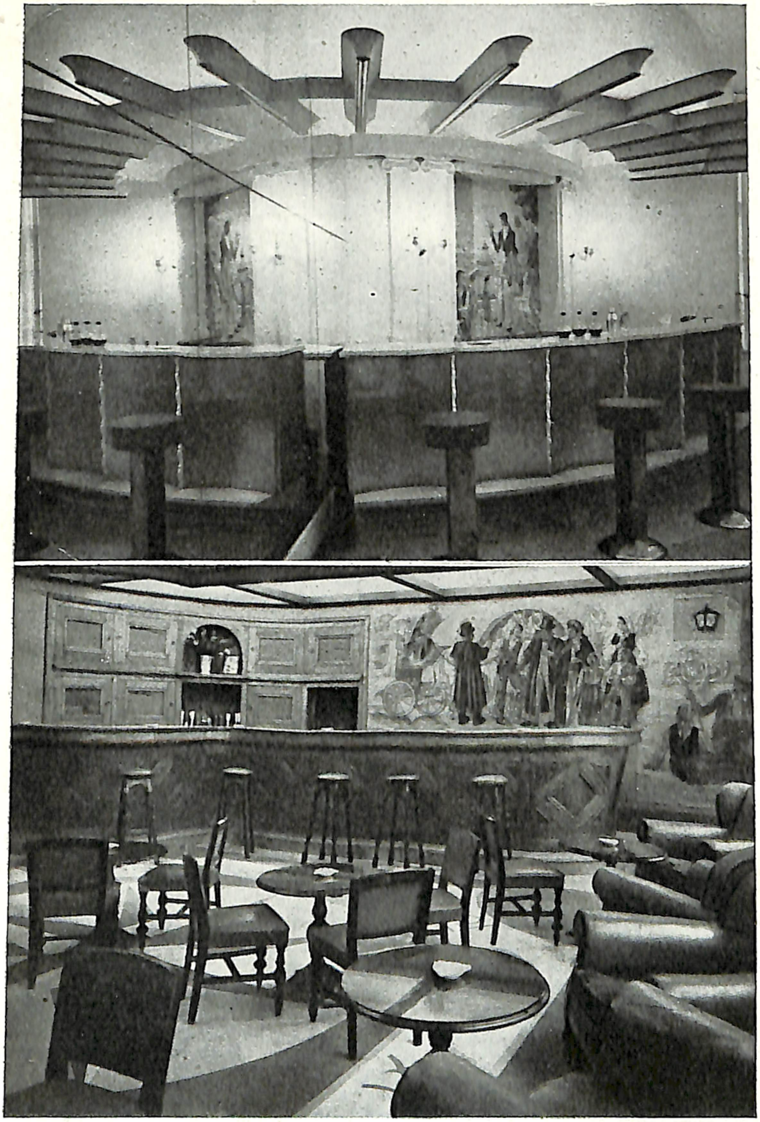
En el interior del bar, que estará dispuesto de una manera práctica, con el fin de poder preparar las mezclas con rapidez, conviene tener: un depósito para hielo picado, un mazo, varios cubitos y un rallador (para hacer la *glace pilée)*. Tres cockteleras de plata de distinto tamaño, dos vasos mezcladores con sus correspondientes pasadores y cucharillas, cinco botellines con sus correspondientes tapones cuentagotas para poner angostura bitters, curaçao, orange bitters, absinthe y granadina; exprimidores, pinzas para azúcar y para hielo, cucharas largas de refresco y de café, sacacorchos, salero, pimentero, rallador de nuez moscada, abrelatas, cuchillos y tenedores, bandejas, palilleros, ceniceros, paños y servilletas de té, portapajas y azucareros.

En cuanto a cristalería, lo más necesario es: copas de cocktail—el tipo más corriente es el cónico, de una cabida aproximada de 7,5 centilitros—; vasos de whisky —vaso mediano—, que sirven también para los *fizzes* y demás bebidas largas; vasitos pequeños y vasos grandes para refresco; copas de vino, de champaña, de jerez, de licor, de agua y de Pernod; jarras de agua y de «cup». Además de los imprescindibles limones y naranjas, es necesario tener algunas frutas del tiempo, guindas en almíbar, pomelos, piña, hojas de menta y hierbabuena, huevos, leche, nata líquida, azúcar en terrón y molida, salsa perrins, canela en polvo, aceitunas aliñadas, sevillanas y rellenas, anchoas, almendras, avellanas, nueces y algún pequeño canapé.



Bar del Madrid Palace Hotel.

LÁMINA XVIII



Otros dos bares americanos.

Los vinos, aperitivos y licores más indispensables son:

Vinos.—De las marcas más renombradas de Jerez y del Puerto, hay que tener los tres o cuatro tipos variados más conocidos; esto es muy importante, porque son muchos los clientes que se resisten a tomar otro vino que no sea el suyo habitual. Algunas manzanillas, montillas, oportos, malvasía y málaga completarán este grupo, en el que no faltará un surtido de botellas de champaña.

Vermuts y amargos.—El vermut se prepara principalmente en los dos tipos siguientes: dulce (italiano) y seco (francés); conviene tener también el blanco dulce, aunque no lo piden mucho. Absinthe, Amer Picón, Angostura Bitters, crema de Cassis, Fernet Branca, Pernod, Dubonnet, jerez quina, Orange Bitters, Byrrh, Radium y Campari.

Licores y brandys.—Conviene tener whisky escocés, canadiense, Bourbon y Rye. De ginebras, además de las mejores españolas, la inglesa y holandesa. Todas las clases de coñacs. Ron blanco y oscuro, anís seco y dulce, Cherry Brandy, Peach Brandy, Apricot Brandy, kirschwaser, kummel, crema de cacao, crema de café, curaçao, marrasquino, Chartreuse, triple seco, menta, crema de mandarina y, en fin, todos los licores que tienen cierto renombre y algún cliente que los pide.

Refrescos y jarabes.—Además de sifones y sodas, no pueden faltar las coca-colas, Ginger Ale, agua tonic y aguas minerales de distintas clases. De jarabes: la granadina, frambuesa, goma, grosella, agraz, plátano, piña, zarzaparrilla y melocotón.

No queriendo apartarme de mi norma de no mencionar las marcas, a no ser completamente necesario, creo que cualquiera, por pocos conocimientos que tenga, sabrá cuáles son las más convenientes.

ORIGEN DEL COCKTAIL

Existen diversas versiones sobre el origen del nombre de la bebida que en poco más de un siglo se ha impuesto en todos los países del mundo civilizado, provocando una verdadera revolución en las costumbres de la sociedad. Veamos, pues, cómo empezó a popularizarse esta bebida.

De las tres versiones que doy a continuación, la que merece más crédito—aun siendo la menos poética—es la siguiente:

«Bañado por las aguas del golfo de Méjico hállase el puerto de Campeche. En la pintoresca dársena atracaban antaño grandes veleros ingleses para cargar caoba y otros productos indígenas.

»Oficiales y marineros aprovechaban la estancia para bajar a tierra y frecuentar las cantinas del puerto, donde empezaba a popularizarse una mezcla que ellos denominaban *drac*.

»Los *dracs* se preparaban en un vaso de grueso vidrio, donde se agitaba la mezcla con una cuchara; las de metal daban un sabor estírpico a la mixtura, y para evitarlo

empezaron a usarse las de madera. Un cantinero, en vez de cuchara, empleó cierta raíz de una planta a la que los indígenas, por su forma peculiar, denominaban *cola de gallo.*

»Sorprendidos los marinos por el procedimiento que empleaba, le preguntaron qué era aquello. «Una cola de gallo», fué la respuesta. Les gustó el nombre, y ya no pedían *dracs,* sino *colas de gallo.* Y, al recomendar la bebida a sus amigos, traducían al inglés el concepto: «Pide un *cocktail* en la cantina de Fulano, te gustará.»

»Y como la costumbre de mezclar bebidas prevaleció, hizo también fortuna la denominación empleada.»

* * *

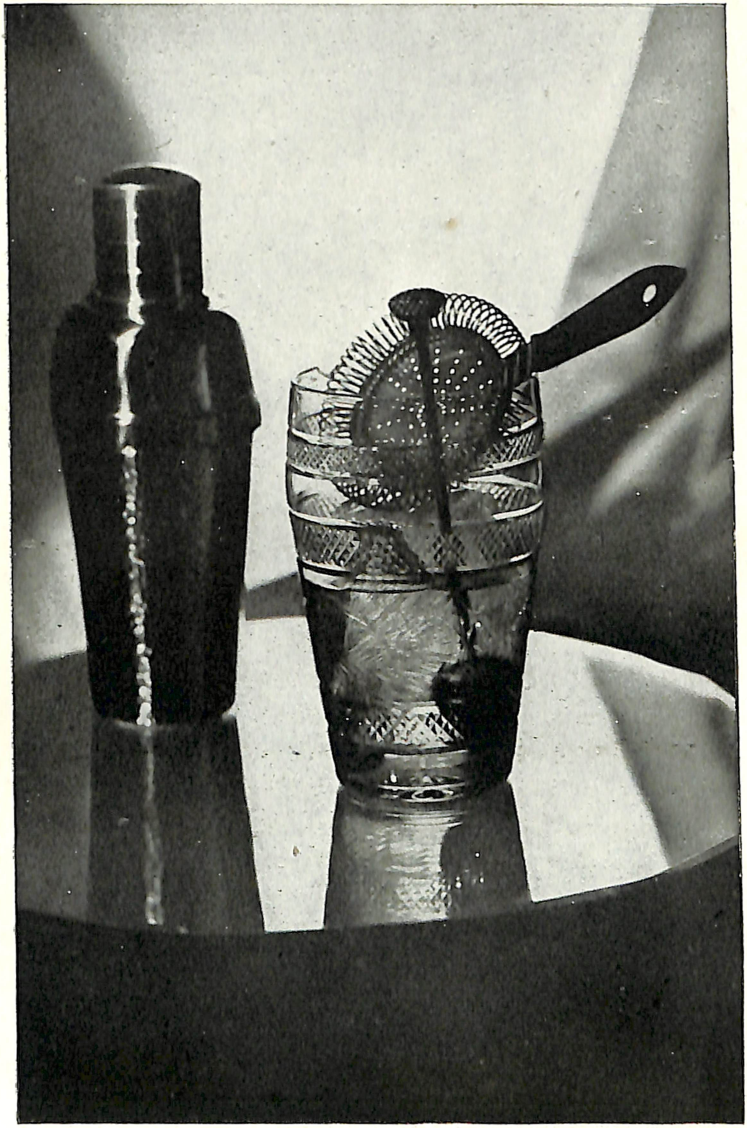
En el libro *The Savoy Cocktail Book,* nos aseguran que su origen se debe a la siguiente anécdota:

«A principios del siglo XIX y reinando en Méjico el rey Axololt VIII, hubo durante algún tiempo rozamientos entre los ejércitos de esta nación y los de los Estados americanos del Sur.

»Algunas escaramuzas y dos o tres combates se produjeron, llegándose después de ellos a una tregua, durante la cual acordaron los dos bandos entrar en negociaciones.

»El punto escogido para la entrevista fué el pabellón del rey de Méjico, sitio hacia el cual, el día convenido, se encaminó el general americano.

»El monarca pidió amigablemente al general que aceptase una copa de algo, a lo que asintió éste muy complacido. Al cabo de poco rato, apareció una señorita de incomparable belleza, llevando en sus manos una copa de oro incrustada de rubíes, la cual contenía un singular



Vaso mezclador y cocktelera. (Foto Estudio Campúa.)

brebaje por ella misma preparado. Al instante, un gran silencio se hizo en la sala, pues a todos los reunidos se les había ocurrido el mismo pensamiento: habiendo sido presentada una sola copa, uno de los dos, el rey o el general, tendría que abstenerse de beber, creando esto una situación embarazosa.

»La asamblea, a cada momento, demostraba estar más intranquila; la escanciadora, dándose cuenta del trance difícil en que se hallaba, tomó una rápida resolución: sonrió amablemente, inclinó respetuosamente su hermosa cabeza y bebió el contenido de la copa.

»Todo estaba salvado, y la conferencia tuvo una conclusión satisfactoria.

»Antes de ausentarse, el general pidió si le sería permitido conocer el nombre de la señorita que tanto tacto había demostrado.

»—Es mi hermana Cóctel—contestó el rey orgullosamente, a pesar de serle aquella señorita totalmente desconocida.

»—Gracias—contestó el general—, yo haré que su nombre sea glorificado por mi ejército.»

Cóctel se convirtió en su homónimo *cocktail*.

* * *

Y por último, he aquí otra historieta que, por su gran aceptación, merece también citarse.

Hace poco más de cien años, vivía allá en el Oeste un tabernero americano. Tenía una hermosa hija y un soberbio gallo de pelea que eran su orgullo. Un día éste desapareció. El tabernero, desesperado, ofreció la mano de su hija a quien le trajera el gallo.

Después de dos días de inútil espera, el tabernero vió pararse delante de su puerta un apuesto oficial, el cual traía en sus brazos el tan preciado gallo.

El tabernero, loco de alegría, convidó a beber a la concurrencia, encargando a su hija este menester. Ésta, azorada por la presencia del que había de ser su esposo, vertió en una jarra el contenido de todas las botellas que tenía a mano. Resultando de ello un brebaje que su padre bautizó con el nombre de *cocktail*, es decir, *cola de gallo*, aludiendo al colorido de los diferentes licores mezclados, cada uno de los cuales representaba un color de la cola de su gallo.

DEFINICIÓN DEL COCKTAIL

Se llama *cocktail* a la bebida obtenida por la mezcla de dos o más licores, vinos, jugos de frutas, jarabes, etc.

Cuando estos componentes están seleccionados de manera razonable, el cocktail resulta una bebida agradable, estimulante e inofensiva, y muchos de ellos son muy nutritivos y ricos en vitaminas, particularmente los hechos a base de jugos de frutas, huevos, leche, nata, ostras, etc.

Para su preparación es necesario el uso del hielo, pues éste atenúa la fuerza de los licores y ayuda a la fusión de los mismos.

El cocktail debe prepararse en el momento de ir a servirse, ya que preparados con antelación, la mayoría de ellos pierden parte de sus cualidades.

MODO DE PREPARARLOS

Para evitar la monotonía de repetir en cada fórmula la clase de recipiente que debe usarse en su preparación, cocktelera o vaso mezclador, así como la advertencia del empleo de hielo, ténganse en cuenta las siguientes indicaciones:

El hielo es necesario en la preparación de todos los cocktails y derivados, que se sirven fríos. La cantidad aproximada será de unos tres a cuatro pedacitos del tamaño de una nuez por cocktail.

Se prepararán en la «cocktelera» todas las recetas que lleven nata, huevo, jugos de frutas, jarabes y azúcar; y en el «vaso mezclador» todos los demás, a excepción de algunos que se preparan directamente en la misma copa o vaso en que van a servirse, lo cual queda indicado en la receta correspondiente.

Es conveniente mezclar los líquidos por el mismo orden que llevan en la receta; quien no tenga bastante práctica para calcular las cantidades a ojo, puede utilizar para ello una copa de las de cocktail. Así, por ejemplo, para preparar tres «Side-Car» se pondrá: 1 copa de jugo de limón, 1 de Cointreau y otra de brandy.

El cocktail se agitará lo suficiente para que se mezcle y enfríe, teniendo cuidado de no hacerlo con exceso para que no quede aguado.

No debe usarse para la preparación de un cocktail el hielo que antes haya entrado en la composición de otro de distinta clase.

En todos los bares hay unos botellines especiales que

contienen angostura, orange bitters, curaçao, etc., y que se utilizan para lo que en términos de bar se llama «golpe».

La palabra «golpe»—en inglés *dash* y en francés *trait*—designa la acción de volcar dicho botellín girando rápidamente la mano (véase lámina XX). Cada chorrito equivale a unas diez gotas.

La abreviatura c. c., que encontrarán tan frecuentemente, indica «cucharadita de las de café».

La cocktelera no debe llenarse con exceso, pues de lo contrario se mezcla deficientemente. Las bebidas gaseosas no se baten jamás en la cocktelera: se vierten directamente en las copas o jarras, procurando remover la mezcla muy despacio.

En verano es de muy buen gusto enfriar las copas antes de pasar a ellas las mezclas.

Conviene usar siempre licores de las mejores marcas; es imposible obtener buenos cocktails empleando géneros de mala calidad.

Al adornar una bebida con frutas, debe hacerse de forma que resulte agradable a la vista y utilizar con preferencia las frutas de temporada.

CUANDO PIDA UN COCKTAIL...

Conviene pedir el cocktail por su nombre. Nadie, en una librería, pediría simplemente un libro. Aproximadamente producirá el mismo efecto quien en un bar pide sólo «un cocktail». Existe tal variedad y son tan distintos unos de otros, que es preciso dar el nombre de cada uno de ellos o, por lo menos, una pequeña idea de cómo se desea: seco, dulce, refrescánte, nutritivo, estimulante, etc.

La palabra «golpe»—en inglés «dash» y «trait» en francés—designa la acción de volcar el botellín cuentagotas, que no debe faltar en ningún bar.

Hay que aprender a usar los cocktails, como es necesario saber pedir un vino. Un buen gastrónomo no tomará un «Sauternes» con un plato de caza; tampoco se debe tomar un poco antes de comer un «Alexandra», un «Flip» o cualquier otra bebida que lleve huevo, nata, etc.; esto equivale a empezar la comida tomando unos pasteles.

Para mayor claridad, trataré de reunir a continuación en cuatro grupos algunos de los más apropiados en cada momento.

COCKTAILS ESTIMULANTES DEL APETITO

(Aperitivos.)

Para un poco antes de comer, son recomendables: el *Martini*, en cualquiera de sus tres tipos: seco, semiseco o dulce; el *Daiquiri*, *Rose*, *San Martín*, *Bronx*, *Manhattan*, *Combinaciones*, *Side-Car*, *Bacardi*, *Old Fashioned Whisky*, *Orange Blossom*, *Ostras*, *Absinthe*, *Windsor*, *Albertia*, *Bamboo*, *Gin*, *Whisky*, *Jerez*, *Cuban*, *White Lady*, *Clover Club*, *Tomate*, *Champagne*, *Millionaire*, *Morning*, *Mary Pickford*, *Presidente*, *Madrid Palace*, y todos los que, como éstos, no estén cargados de licores dulces ni lleven huevo, leche, nata, canela, etc.

Son asimismo recomendables todos los «sin alcohol» y los jugos de frutas, como tomate, naranja, limón, uvas, pomelo, piña, etc.

REFRESCANTES

Todas las bebidas largas—*long drinks*—son apropiadas para tomar a cualquier hora, desde la más acertada de las mezclas, ¡los *fizzs!*, de los cuales uno de ellos,

el *Gin Fizz*, es sin duda la bebida más solicitada en todos los bares, hasta los jugos de frutas, tomados con agua, sifón o simplemente enfriados, pasando por los *Collins*, *Sours*, *Cups*, *Juleps*, *Punches*, *Cobblers*, *Slings*, *Highballs*, *Squashes*, *Coollers*, *Daisies*, *Toddies*, etc., tomados en las diversas formas en que pueden prepararse.

NUTRITIVOS

En la merienda, o cuando falta todavía un buen rato para la comida, se puede recurrir al clásico tentempié, que en este caso puede ser alguno de los numerosos *Flips*, *Egg-Nogs*, *Ponches*, o bien los populares *Prairie Oyster*, *Cecil Pick-me-up*, *Alexandra*, *Angel's Kiss*, *Consommé*, *Chantilly*, *Madrigal*, *Rosa*, *Sacha*, *Tom and Jerry* y otros.

REACTIVOS

(Calientes.)

Para el invierno tenemos también un buen surtido de bebidas apropiadas, que provocan una enérgica reacción cuando el organismo está debilitado por cualquier circunstancia, fríos muy intensos, principio de resfriado, etc.

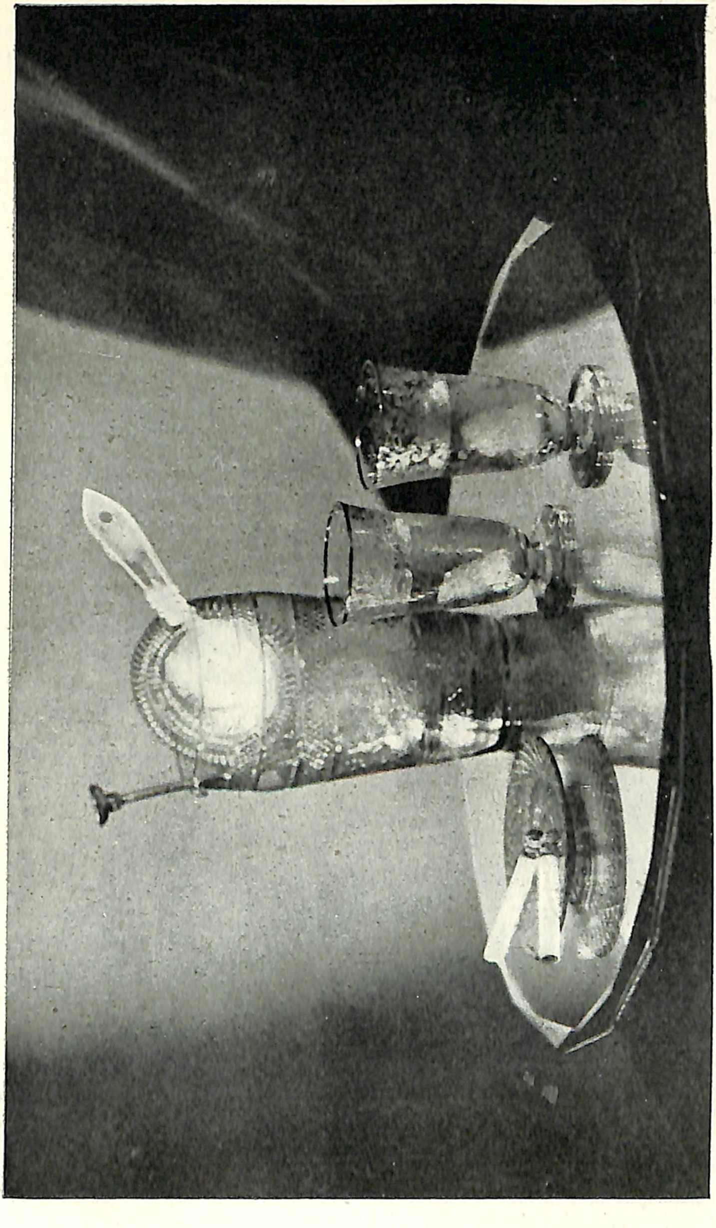
Las más indicadas son los *grogs*, por tener una preparación muy fácil—cuando se quiere entrar pronto en calor no hay que quemarlos—, y de ellos los de coñac, ron y whisky son los más recomendables.

Los *toddies* y los *punches* calientes son, con el *Blue Blazer*, otras especialidades dignas de probarse.

Y por último, las:

BEBIDAS DE SOBREMESA

que, además de los clásicos licores y coñacs, pueden ofrecerse son los granizados o licores servidos con hielo rallado *(glace pilée)* y los famosos *Pousse-café* y *Pousse-l'amour*, así como los cocktails, muy apreciados por los ingleses, llamados *after-dinner* o *after-supper*, según sea la hora en que se toman, como son el *Savoy*, *Stinger*, *Angel's Kiss*, *Ethel*, *East India*, y todos los preparados con licores y brandys, pero nunca los que tengan ginebra ni vermut.



(*Foto Estudio Campúa.*)

Cocktails.

C O C K T A I L S

ABBEY-COCKTAIL:

$^1/_2$ de Dry Gin, $^1/_4$ de jerez quina, $^1/_4$ de jugo de naranja, un golpe de angostura.

ABSINTHE-COCKTAIL:

$^1/_2$ de absenta, $^1/_2$ de agua filtrada, un golpe de angostura, una cucharadita de jarabe de goma.

ACAPULCO-COCKTAIL:

$^1/_4$ de jugo de piña, $^1/_4$ de Cointreau, $^2/_4$ de ron Bacardi.

Dedicado a don Alberto B. Pullen.

ADDINGTON-COCKTAIL:

$^1/_2$ de vermut francés, $^1/_2$ de vermut italiano.

ADONIS-COCKTAIL:

Unas gotas de Orange Bitters, $^2/_3$ de vermut dulce, $^1/_3$ de jerez.

ADRIANO-COCKTAIL:

En un vaso de whisky: 8 gotas de angostura, 8 gotas de curaçao, $^1/_2$ de vermut seco, $^1/_2$ de vermut dulce, una rodaja de limón y terminar de llenar con sifón.

AFTER DINNER-COCKTAIL:

$^1/_2$ de Prunelle Brandy, $^1/_2$ de Cherry Brandy, una cucharadita de jugo de limón.

AFTER SUPPER-COCKTAIL:

$^1/_2$ de Apricot Brandy, $^1/_2$ de curaçao, una cucharadita de jugo de limón.

AGUIRRE-COCKTAIL:

Una cucharadita de benedictino, una cucharadita de Byrrh, $^3/_4$ de ginebra.

ALADREN-COCKTAIL:

$^2/_3$ de Fundador, $^1/_3$ de vermut italiano, piel de limón.

Dedicado a don Guillermo Aladrén.

ALASKA-COCKTAIL:

$^3/_4$ de Dry Gin, $^1/_4$ de Chartreuse amarillo.

ALBA-COCKTAIL:

$^1/_2$ de Dry Gin, $^1/_4$ de Dubonnet, $^1/_4$ de crema de mandarina.

ALBERTIA-COCKTAIL:

Póngase en copa de vino un pedacito de hielo, y añadir: 2 cucharaditas de Dry Gin. Exprimir corteza de limón y terminar de llenar con champaña Brut.

Dedicado a don Eduardo Aznar.

ALDUS-COCKTAIL:

$^2/_4$ de vermut seco, $^1/_4$ de ginebra, $^1/_4$ de kirsch.

Dedicado a don José Collados.

ALEXANDER'S SISTER-COCKTAIL:

$^1/_3$ de Gin, $^1/_3$ de nata fresca, $^1/_3$ de crema de menta.

ALEXANDRA-COCKTAIL:

$^1/_3$ de brandy, $^1/_3$ de nata fresca, $^1/_3$ de crema de cacao. A falta de nata se puede preparar con leche cruda.

ALFONSO-COCKTAIL:

Póngase en copa de vino: un pedacito de hielo, dos cucharaditas de Dubonnet, 8 gotas de angostura. Terminar de llenar con champaña y servir exprimiendo corteza de limón.

Fué el cocktail preferido por don Alfonso XIII.

ALIADOS-COCKTAIL:

$^1/_4$ de ginebra, $^1/_4$ de oporto, $^1/_4$ de vermut seco, $^1/_4$ de vermut dulce.

ALICE MINE-COCKTAIL:

$^1/_2$ de vermut dulce, $^1/_2$ de kummel, dos golpes de Scotch Whisky.

ALMAZÁN-COCKTAIL:

$^1/_2$ de jugo de limón y $^1/_2$ de ginebra seca.

ALZURENA-COCKTAIL:

Una copa de Gin Gordon's, 8 gotas de vermut Cinzano; exprimir piel de limón.

Dedicado a don José de Semprún.

AMATISTA-COCKTAIL:

$^1/_2$ de Parfait Amour, $^1/_2$ de triple seco.

AMAZONA-COCKTAIL:

Pónganse en la cocktelera unos pedacitos de hielo y añadir: dos golpes de granadina, un golpe de curaçao, $^1/_3$ de vermut dulce, $^1/_3$ de Calvados, $^1/_3$ de Gin. Sírvase con una guinda.

AMERICAN-BEAUTY-COCKTAIL:

Una cucharadita de crema de menta, $^1/_3$ de vermut seco, $^1/_3$ de brandy, $^1/_3$ de jarabe de granadina y jugo de naranja por igual. Adornar con fruta y unas hojas de menta fresca. Debe servirse en copa de vino.

AMERICANO-COCKTAIL:

En vaso mediano: $^1/_2$ de vermut seco, $^1/_2$ de vermut dulce y terminar de llenar con sifón. Hielo.

ANDALUCÍA PALACE-COCKTAIL:

4 gotas de Angostura Siagert, $^9/_{10}$ de Gordon's Gin, $^1/_{10}$ de vermut seco, corteza de limón.

Dedicado a don Juan Hammerel.

ANGEL'S FACE-COCKTAIL:

$^1/_3$ de Dry Gin, $^1/_3$ de Apricot Brandy, $^1/_3$ de Calvados.

ANGEL'S KISS-COCKTAIL:

$^1/_4$ de crema de cacao, $^1/_4$ de Prunelle Brandy, $^1/_4$ de crema de violeta, $^1/_4$ de nata fresca.

ANGEL'S SWINGS-COCKTAIL:

$^1/_3$ de jarabe de frambuesa, $^1/_3$ de marrasquino, $^1/_3$ de crème de Violette.

ANGEL'S TIP-COCKTAIL:

$^3/_4$ de crema de cacao, $^1/_4$ de nata fresca.

APPETISER-COCKTAIL:

$^1/_2$ de Gin, $^1/_2$ de Dubonnet, el jugo de media naranja.

APPLE JACK-COCKTAIL:

Un golpe de angostura, $^1/_2$ de vermut dulce, $^1/_2$ de Calvados.

APPLE PIE-COCKTAIL:

$^1/_2$ de ron Bacardi, $^1/_2$ de vermut dulce, una cucharadita de Apricot Brandy, una cucharadita de jugo de limón, dos golpes de granadina.

APRICOT-COCKTAIL:

$^1/_4$ de jugo de limón, $^1/_4$ de jugo de naranja, $^1/_2$ de Apricot Brandy, un golpe de Dry Gin.

ARAQUAQUITO-COCKTAIL:

$^2/_3$ de Dubonnet, $^1/_3$ de Gin, 8 gotas de Apricot Brandy.

ARGENTINO-COCKTAIL:

Póngase en copa de vino un pedacito de hielo y añadir $^1/_2$ copa de jerez. Terminar de llenar con champaña.

ARGENTINOS-COCKTAIL:

8 gotas de angostura, $^1/_2$ de ginebra, $^1/_2$ de Pineral.

ARMENDÁRIZ-COCKTAIL:

8 gotas de kummel, 8 gotas de angostura, una copita de Gin Fockink.

Dedicado a don Bernabé Armendáriz.

AGRAMONTE-COCKTAIL:

$^{2}/_{4}$ de ginebra, $^{1}/_{4}$ de vermut seco, $^{1}/_{4}$ de vodka.

Dedicado a don Rafael Alvarez Espejo y Esteban.

ARNAL-COCKTAIL:

$^{1}/_{3}$ de marrasquino, $^{1}/_{3}$ de ginebra, $^{1}/_{3}$ de Cinzano blanco dulce y una guinda.

Dedicado a don José M.ª Arnal.

ARTIST'S-COCKTAIL:

$^{1}/_{3}$ de Scotch Whisky, $^{1}/_{3}$ de sherry, $^{1}/_{6}$ de jugo de limón, $^{1}/_{6}$ de jarabe de grosella.

ASTORIA-COCKTAIL:

Un golpe de Orange Bitters, $^{2}/_{3}$ de Gin, $^{1}/_{3}$ de vermut seco. Sírvase con una aceituna.

ATLÁNTIDA-COCKTAIL:

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo y añadir: unas gotas de curaçao, $^{1}/_{2}$ copita de jerez, $^{1}/_{2}$ copita de Gin. Sírvase con una guinda.

ATLÉTICO-COCKTAIL:

$^{1}/_{4}$ de vermut seco, $^{1}/_{4}$ de vermut dulce, $^{1}/_{4}$ de oporto, $^{1}/_{4}$ de ginebra.

ATTA BOY-COCKTAIL:

$^{1}/_{3}$ de vermut francés, $^{2}/_{3}$ de Gin, 4 golpes de granadina.

AURORA-COCKTAIL:

$^{2}/_{3}$ de Gordon's, $^{1}/_{3}$ de Noilly, un golpe de vodka.

Dedicado a don José Ramón de Goyoaga.

BARNES-COCKTAIL:

$^{1}/_{4}$ de Gin, $^{1}/_{2}$ de vermut italiano, $^{1}/_{2}$ de Bill Cobianchi, una guinda, una cáscara de limón.

BEES' KNEES-COCKTAIL:

$^{1}/_{6}$ de jugo de limón, $^{1}/_{6}$ de miel, $^{2}/_{3}$ de Gordon's Gin.

BERTRÁN Y SERRA-COCKTAIL:

$^{2}/_{4}$ de vermut Cinzano, $^{1}/_{4}$ de ginebra, $^{1}/_{4}$ de Aromas de Montserrat.

Dedicado a don Manuel Bertrán.

BLACKTHORN-COCKTAIL:

3 golpes de angostura, 3 golpes de absenta, $^{1}/_{2}$ de Irish Whisky, $^{1}/_{2}$ de vermut seco.

BEADE-COCKTAIL.

$^{1}/_{3}$ de jugo de limón, $^{1}/_{3}$ de Marrasquino, $^{1}/_{3}$ de Brandy.

Dedicado a don Alfonso Alonso.

BLOCK AND FALL-COCKTAIL:

$^{1}/_{6}$ de anís del Oso o absenta, $^{1}/_{6}$ de Calvados, $^{1}/_{3}$ de brandy, $^{1}/_{3}$ de Cointreau.

BELLVER-COCKTAIL.

$^{9}/_{10}$ Noilly Prat, $^{1}/_{10}$ Cointreau, gotas de angostura.

Dedicado a don José Bellver.

BROADWAY MELODY-COCKTAIL:

$^{2}/_{3}$ de Gin, $^{1}/_{6}$ de vermut seco, $^{1}/_{6}$ de Grand Marnier.

BABBIES SPECIAL-COCKTAIL:

Un golpe de Gin, $^1/_3$ de nata fresca, $^2/_3$ de Apricot Brandy.

BÁRBARA-COCKTAIL:

$^1/_4$ de crema fresca, $^1/_4$ de crema de cacao, $^1/_2$ de vodka.

BABY-COCKTAIL (sin alcohol):

$^1/_3$ de jarabe de piña, $^1/_3$ de jugo de naranja, $^1/_3$ de jarabe de plátano.

BACARDI-COCKTAIL:

$^8/_{10}$ de ron Bacardi, $^2/_{10}$ de jugo de limón, una cucharadita de granadina.

BLOODHOUND-COCKTAIL:

$^1/_3$ de vermut seco, $^1/_3$ de vermut dulce, $^1/_3$ de Dry Gin. Añádanse tres fresas.

BAKANIK-COCKTAIL:

Póngase en gran vaso de cristal: unos pedacitos de hielo, 6 gotas de jarabe de goma, 8 gotas de curaçao, $^1/_2$ copa de brandy, $^1/_2$ copa de Dry Captain's Gin. Añádase una cereza.

BRUCART-COCKTAIL:

$^9/_{10}$ de Dry Gin, $^1/_{10}$ de jerez fino. Al servir, exprímase corteza de limón.

BROKEN SPUR-COCKTAIL:

Una yema de huevo fresco, $^1/_6$ de Gin, $^1/_6$ de vermut dulce, $^2/_3$ de White Port, una c. c. de anisete Marie Brizard.

BROOKLYN-COCKTAIL:

Un golpe de Amer Picón, un golpe de marrasquino, $^2/_3$ de Canadian Club Whisky, $^1/_3$ de vermut seco.

BARÓN-COCKTAIL:

6 golpes de curaçao, 2 golpes de vermut dulce, $^1/_3$ de vermut seco, $^2/_3$ de Dry Gin.

BRONX-COCKTAIL:

$^1/_4$ de ginebra, $^1/_4$ de jugo de naranja, $^1/_4$ de vermut seco, $^1/_4$ de vermut dulce.

BIJOU-COCKTAIL:

$^1/_3$ de Chartreuse verde, $^1/_3$ de vermut dulce, $^1/_3$ de Dry Gin, un golpe de Orange Bitters. Añádase una guinda.

BROADWAY-COCKTAIL:

$^1/_3$ de Gin, $^1/_3$ de Grand Marnier, $^1/_3$ de vermut seco.

BUNNY'S HUG-COCKTAIL:

$^1/_3$ de Gin, $^1/_3$ de Scotch Whisky, $^1/_3$ de absenta.

BENNETT-COCKTAIL:

Dos golpes de Angostura Bitters, $^1/_4$ de jugo de limón, $^3/_4$ de Dry Gin.

BENTLEY-COCKTAIL:

$^1/_2$ de Calvados o Apple Brandy, $^1/_2$ de Dubonnet.

BAMBOO-COCKTAIL:

$^1/_2$ de jerez seco, $^1/_2$ de vermut seco, un golpe de Orange Bitters.

BRANDY (COÑAC)-COCKTAIL:

Una copita de brandy, un golpe de angostura, dos golpes de curaçao. Añádase una guinda.

BEES' KISS-COCKTAIL:

Una c. c. de nata fresca, una c. c. de miel, una copita de ron Bacardi.

BARDINET-COCKTAIL:

Unas gotas de kirsch Bardinet, unas gotas de curaçao Bardinet, $^1/_2$ copita de vermut Cinzano, $^1/_2$ copita de Gin Bardinet.

BLUE BIRD-COCKTAIL:

Una c. c. de jugo de limón, una c. c. de curaçao, una copita de Gin, 3 gotas de azul vegetal.

BENAVENTE-COCKTAIL:

Una c. de jugo de naranja, $^1/_2$ copita de oporto, $^1/_4$ de copita de curaçao, $^1/_4$ de copita de kirsch.

NIG BOY-COCKTAIL:

$^1/_2$ de brandy, $^1/_4$ de Cointreau, $^1/_4$ de jarabe de limón.

BLACKTHORN-COCKTAIL:

3 golpes de Angostura Bitters, 3 golpes de absenta, $^1/_2$ de Irish Whisky, $^1/_2$ de vermut seco.

BABY'S OWN-COCKTAIL:

$^2/_3$ de curaçao blanco, $^1/_3$ de nata fresca, una gota de angostura amarga.

BARKING DOG-COCKTAIL:

1/3 de vermut italiano, 1/3 de vermut francés, 1/3 de Gin y dos golpes de calisay.

BLACKTHORN-COCKTAIL:

Dos golpes de Orange Bitters, 1/2 de vermut italiano, 1/2 de Sloe Gin.

BRAINSTORM-COCKTAIL:

Dos golpes de benedictino, un pedacito de piel de naranja, dos golpes de vermut francés, una copa de whisky irlandés.

BRAZIL-COCKTAIL:

Un golpe de Angostura Bitters, un golpe de absenta, 1/2 de vermut francés, 1/2 de sherry.

BERMUDA-COCKTAIL:

Una c. c. de granadina, dos c. c. de jugo de naranja, tres c. c. de Peach Brandy y una copa de Gin.

BACHILLER-COCKTAIL:

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo y añadir: 1/2 copita de Solera 1847, 1/4 de copita de Marrasquino y 1/4 de copita de Prunella Cusenier. Sírvase con una guinda.

BOLÍN-COCKTAIL:

1/3 de coñac, 1/3 de triple seco, 1/3 de jugo toronja.

Dedicado a don Luis A. Bolín.

BARATISSIMA-COCKTAIL:

$^4/_5$ de John Haig, $^1/_5$ de vermut italiano.

Dedicado al señor marqués de Villapadierna.

BARRIOLUCIO-COCKTAIL:

$^3/_4$ de ginebra, $^1/_4$ de vermut francés, 8 gotas de Picón.

Dedicado al señor marqués de Barriolucio.

BEVAN-COCKTAIL:

$^1/_2$ de Bourbon Whisky, $^1/_2$ de jugo de naranja, una guinda.

Dedicado a don Teodoro Gross.

BARRACHINA-COCKTAIL:

$^1/_3$ de Dubonnet, $^1/_3$ de vermut Cinzano, $^1/_3$ de vermut Rossi, una cucharadita de Chartreuse amarillo, una cucharadita de crema Cassis.

B AND B-COCKTAIL:

$^1/_2$ de Benedictino y $^1/_2$ de brandy.

BRUCE-COCKTAIL:

$^1/_4$ de ginebra, $^1/_4$ de Bacardi, $^1/_4$ Cointreau, $^1/_4$ de Noilly y una gota de pernod.

Dedicado a don Luis Bruce.

BILBAÍNOS-COCKTAIL:

En un vaso mediano póngase un pedacito de hielo, una copa de whisky escocés *del viejo* y la misma cantidad de agua.

Dedicado a don Jesús Chapa.

BIENVENIDA-COCKTAIL:

Unas gotas de granadina, $^1/_2$ copita de crema de cacao, $^1/_4$ de copita de kirsch, $^1/_4$ de copita de brandy.

BLANCHE-COCKTAIL:

$^1/_3$ de Cointreau, $^1/_3$ de Anisette, $^1/_3$ de White Curaçao.

BLUE DEVIL-COCKTAIL:

$^1/_2$ de Dry Gin, $^1/_4$ de jugo de limón, $^1/_4$ de marrasquino, un golpe de extracto de azul vegetal.

BLUE MONDAY-COCKTAIL:

$^1/_4$ de Cointreau, $^3/_4$ de vodka, un golpe de extracto de azul vegetal.

BLUE TRAIN-COCKTAIL:

$^1/_4$ de jugo de limón, $^1/_4$ de Cointreau, $^1/_2$ de Dry Gin, un golpe de extracto de azul vegetal.

BREAKFAST-COCKTAIL:

$^1/_3$ de granadina, $^2/_3$ de Dry Gin, media clara de huevo.

BONSON CARESER-COCKTAIL:

Una yema de huevo, una c. c. de granadina, $^1/_3$ de curaçao, $^2/_3$ de brandy.

BROADWAY SMILE-COCKTAIL:

$^1/_3$ de crema Cassis, $^1/_3$ de Swedish Punch, $^1/_3$ de Cointreau.

BRONX SILVER-COCKTAIL:

El jugo de $^1/_4$ de naranja, una clara de huevo, $^1/_4$ de vermut seco, $^1/_4$ de vermut dulce, $^1/_2$ de Dry Gin.

BRONX TERRACE-COCKTAIL:

$^2/_3$ de Gin, $^1/_3$ de vermut seco, el jugo de medio limón.

Byrrh Special-Cocktail:

$^1/_2$ de Byrrh, $^1/_2$ de Tom Gin.

Balsa-Cocktail:

$^3/_4$ de Victoria Vat, $^1/_4$ de añejo Rossi, un golpe de angostura.

Dedicado a don César Balsa.

Ballesteros-Cocktail:

$^2/_3$ de ginebra, $^1/_6$ de Noilly Prat, $^1/_6$ de wodka.

Dedicado a don Juan Ballesteros.

Barzanallana-Cocktail:

$^9/_{10}$ de Dry Gin, $^1/_{10}$ de vermut Mérito seco, 6 gotas de kirsch, piel de limón.

Dedicado al señor marqués de Barzanallana.

Côte d'Argent-Cocktail:

$^6/_8$ de Dry Gin, $^1/_8$ de Cointreau, $^1/_8$ de jugo de limón.

Calarratjada-Cocktail:

$^6/_{10}$ de ron Bacardi, $^2/_{10}$ de Cointreau, $^2/_{10}$ de jugo de limón, una c. c. de azúcar.

Dedicado a don Bartolomé March.

Café de París-Cocktail:

Una clara de huevo fresco, $^2/_3$ de Gin, $^1/_6$ de jarabe de anisete, una c. c. de nata fresca.

Cecil Pick-me-up-Cocktail:

Una yema de huevo, un vaso de brandy, una c. c. de azúcar Castor. Completar con champaña.

CLOVER CLUB-COCKTAIL:

$^4/_5$ de Dry Gin, $^1/_5$ de jugo de limón, una c. c. de granadina, una c. c. de clara de huevo.

CLOVER LEAF-COCKTAIL:

Se prepara como el anterior, añadiéndole unas hojas de hierbabuena.

CAPITÁN-COCKTAIL:

$^7/_{10}$ de Gin Gran Capitán, $^3/_{10}$ de vermut dulce, una c. c. de triple seco. Sírvase exprimiendo corteza de naranja.

Dedicado a don Enrique Hevia.

CUBAN-COCKTAIL:

$^1/_4$ de Apricot Brandy, $^2/_4$ de brandy, $^1/_4$ de jugo de limón.

CUENCA-UTIEL-COCKTAIL:

En vaso mediano, dos o tres trozos de hielo, $^2/_5$ de Gin, $^2/_5$ de jerez quina, $^1/_5$ de Amer Picón, una cáscara de limón exprimida.

Dedicado a don José M.ª Rey de Pablo.

CLUB-COCKTAIL:

$^1/_3$ de vermut dulce, $^1/_3$ de Gin, dos golpes de Orange Bitters, una c. c. de jarabe de goma, $^1/_6$ de chartreuse amarillo.

CLUB AVENIDA-COCKTAIL:

$^1/_3$ de vermut blanco seco Martini, $^1/_3$ de coñac 103, $^1/_3$ de Gin, una guinda.

CLARIDGE-COCKTAIL:

$^1/_3$ de Dry Gin, $^1/_3$ de vermut seco, $^1/_6$ de Cointreau, $^1/_6$ de Apricot Brandy.

COMMODORE-COCKTAIL:

Una c. c. de jarabe de goma, dos golpes de Orange Bitters, el jugo de medio limón, un vasito de Canadian Club Whisky.

CLUBMAN-COCKTAIL:

$^1/_2$ copita de Gin, $^1/_2$ de vermut seco, $^1/_2$ c. c. de kirsch, $^1/_2$ c. c. de Benedictino.

CUATRECASAS-COCKTAIL.

$^4/_5$ Bourrough's gin, $^1/_5$ Carpano seco, corteza de limón.

Dedicado a don Emilio Cuatrecasas.

CORONATION-COCKTAIL:

Dos golpes de marrasquino, 3 golpes de Orange Bitters, $^2/_3$ de vermut seco, $^1/_3$ de sherry.

CONSOMÉ-COCKTAIL:

$^1/_2$ copita de jerez, una copita de consomé frío, una yema de huevo fresco.

CINZANO-COCKTAIL:

10 gotas de brandy, 10 gotas de Grand Marnier, una copita de vermut Cinzano.

CAMPARINETE-COCKTAIL:

$^1/_4$ de Campari, $^1/_4$ de vermut dulce, $^2/_4$ de Dry Gin.

CORAZÓN DE INDIO-COCKTAIL:

Una c. c. de jarabe de piña, $^1/_2$ copita de Gin, $^1/_2$ copita de kirsch.

CARROL-COCKTAIL:

$^2/_3$ de brandy, $^1/_3$ de vermut dulce. Sírvase añadiendo una nuez confitada.

CALVADOS-COCKTAIL:

Dos vasitos de Calvados, dos vasitos de jugo de naranja, un vasito de Cointreau, un vasito de Orange Bitters.

COUP DE ROULIS-COCKTAIL:

$^1/_3$ de vermut seco, $^1/_3$ de Dry Gin, $^1/_6$ de Cherry Rocher, $^1/_6$ de Cointreau.

CARUSO-COCKTAIL:

$^1/_3$ de Dry Gin, $^1/_3$ de vermut seco, $^1/_3$ de crema de menta.

CECIL-PICK-ME-UP-COCKTAIL:

Una yema de huevo, un vaso de brandy, una c. c. de azúcar Castor. Pásese a un vaso mediano y acábese de llenar con champaña.

CAMPÚA-COCKTAIL:

En un vaso mediano póngase: un pedazo de hielo, una copita de Gordon's, ocho gotas de Angostura Siagert, ocho gotas de Cinzano.

Dedicado a don José Campúa.

CENAJO-COCKTAIL:

$^1/_3$ de jugo de limón, $^2/_3$ de Gin, una c. c. de azúcar y 10 gotas de granadina.

Dedicado a don José Torán.

CONCISA-COCKTAIL:

$^1/_2$ de jugo de toronja, $^1/_4$ de jugo de naranja y $^1/_4$ de kirsch.

Dedicado al señor marqués de Amurrio.

CASINO-COCKTAIL:

Dos golpes de marrasquino, dos golpes de Orange Bitters, dos golpes de jugo de limón, una copa de Tom Gin. Sírvase con una guinda.

CALISAY-COCKTAIL:

Unas gotas de curaçao, $^1/_2$ copita de jerez fino $^1/_2$ copita de licor Calisay. Sírvase con una guinda.

CARLTON-COCKTAIL:

Unas gotas de Fernet Branca, $^1/_2$ copita de vermut seco y $^1/_2$ copita de vermut dulce.

COSSÍO-COCKTAIL:

Unas gotas de Orange Bitters, unas gotas de curaçao rojo y una copita de Gin Gordon's.

Dedicado a don Francisco Cossío.

CASTILLO-COCKTAIL:

Una copita de buena ginebra, muy fría, y una piel de limón.

Dedicado a don Andrés Castillo.

CÓRDOBA-COCKTAIL:

En cocktelera: el jugo de medio limón, una copita de ginebra; bátase bien y sírvase en un vasito mediano.

Dedicado al señor marqués de Córdoba.

CASA RABIA-COCKTAIL:

Una copa de Gin Fockink, 8 gotas de vermut Cinzano, piel de limón.

Dedicado a don Fernando Pilón.

CÁNDIDO-COCKTAIL:

$^1/_3$ de fino Cándido, $^2/_3$ de jugo de naranja, una guinda.

Dedicado al señor marqués del Mérito.

CALDWELL-COCKTAIL:

$^4/_5$ de ron Bacardi, $^1/_5$ de pomelo y la tercera parte de una cucharadita de azúcar.

Dedicado a Mr. Fred Caldwell.

CONTINENTAL-COCKTAIL:

$^1/_3$ de vermut Martini, $^1/_3$ de Dubonnet, $^1/_3$ de ginebra, una guinda.

Dedicado a Mr. Víctor Hernts.

CARALT-COCKTAIL:

En un vaso mediano póngase una cucharadita de azúcar, jugo de medio limón, una copa de Canadian Club. Mucho hielo y terminar de llenar con soda.

Dedicado al señor conde de Caralt.

CASA ARGUDÍN-COCKTAIL:

En una copa de champaña póngase: un pedacito de hielo, una cucharadita de Fine Napoleón; terminar de llenar con champaña.

Dedicado al señor marqués de Casa Argudín.

CARDENAL-COCKTAIL:

$^1/_2$ de jugo de naranja, $^1/_2$ de jerez seco, una cucharadita de frambuesa.

COLONIAL-COCKTAIL:

$^2/_3$ de Dry Gin, $^1/_3$ de jugo de Grape Fruit, tres golpes de marrasquino.

CORPSE REVIVER-COCKTAIL:

$^1/_4$ de vermut dulce, $^1/_4$ de Calvados, $^1/_2$ de brandy.

CARONDOLET-COCKTAIL:

6 gotas de angostura, 6 gotas de Apricot Brandy, una copa de ginebra.

Dedicado al señor barón de Carondolet.

CASTELLI-COCKTAIL:

Una copita de Scotch Whisky, el jugo de $^1/_4$ de limón, media cucharadita de azúcar. Sírvase en copa mediana.

Dedicado a Mr. G. E. Castelli Gair.

COSIALLS-COCKTAIL:

En una copita mediana póngase: dos pedacitos de hielo, $^1/_2$ de vermut italiano, $^1/_2$ de Gin, una cucharadita de kummel, piel de limón.

Dedicado a don José Cosialls.

CUBA LIBRE-COCKTAIL:

Póngase en un vaso mediano: una copa de ron Bacardi, un pedacito de hielo; terminar de llenar con una Cola Cola.

CHARY-COCKTAIL:

Una yema de huevo, una cucharadita de crema de cacao, ocho gotas de Cherry Brandy, el jugo de una naranja, una cucharada de azúcar, rallar nuez moscada.

CHINESE-COCKTAIL:

Un golpe de angostura, 3 golpes de marrasquino, 3 golpes de curaçao, $^1/_6$ de jarabe de granadina, $^1/_3$ de ron Jamaica.

CHORUS LADY-COCKTAIL:

$^1/_3$ de Gin, $^1/_3$ de vermut dulce, $^1/_3$ de vermut seco, el jugo de $^1/_4$ de naranja.

CHAMPAGNE-COCKTAIL:

Póngase en una copa de champaña: un pedacito de hielo, un golpe de curaçao, dos golpes de Grand Marnier. Terminar de llenar con champaña, exprimiendo corteza de limón y naranja.

(Antiguamente el cocktail de champaña se preparaba con un terrón de azúcar, empapado de angostura; pero, en la actualidad, esta fórmula está completamente en desuso.)

CHANTILLY-COCKTAIL:

$^6/_{10}$ de helado de chocolate, $^2/_{10}$ de nata fresca, $^1/_{10}$ de benedictino, $^1/_{10}$ de Chartreuse amarillo.

CHICOTE-COCKTAIL:

Tres cucharaditas de Grand Marnier, $^1/_4$ de copita de vermut seco, $^1/_4$ de copita de ginebra española. Sírvase añadiéndole una corteza de naranja.

CHIRUCA-COCKTAIL:

Una copa de jugo de naranja y dos cucharaditas de marrasquino.

Dedicado a don Adolfo Torrado.

CHEVALIER-COCKTAIL:

$^1/_3$ de copita de crema de cacao, $^1/_3$ de copita de coñac, $^1/_3$ de copita de café solo.

CHISPERO-COCKTAIL:

Una c. c. de Grand Marnier, $^1/_2$ copita de whisky y $^1/_2$ copita de Napoleón. Sírvase con una guinda.

CHAVARRI-COCKTAIL:

En una copa de champaña póngase: un pedacito de hielo, 6 gotas de un buen coñac, una piel de limón y terminar de llenar con un champaña Brut.

Dedicado a don Tomás Chavarri.

CHANTECLAIR-COCKTAIL:

El jugo de medio limón, una c. de jarabe de frambuesa, una clara de huevo, un vasito de Dry Gin.

CHAMOSSAIRE-COCKTAIL:

$^1/_3$ de whisky, $^1/_3$ de vermut dulce, $^1/_6$ de Cointreau, $^1/_6$ de jugo de naranja.

CHICAGO-COCKTAIL:

Un golpe de Angostura Bitters, un golpe de curaçao, $^2/_3$ de brandy. Pásese a un vaso mediano bordeado de azúcar y acábese de llenar con champaña.

CHAMPS ELYSÉES-COCKTAIL:

$^1/_3$ de Martell, $^1/_3$ de curaçao rojo, $^1/_3$ de jugo de limón.

CHOCOLATE-COCKTAIL:

Una c. c. de chocolate en polvo, un huevo, un vaso de licor de marrasquino, un vaso de licor de chartreuse amarilla. Sírvase en vaso grande.

CHARLIE LINDBERGH-COCKTAIL:

Dos golpes de jugo de naranja, dos golpes de Pricota, $^1/_2$ de Kina Lillet, $^1/_2$ de Plymouth Gin. Exprimir corteza de limón.

DOCTOR-COCKTAIL:

$^1/_3$ de jugo de limón, $^1/_3$ de jugo de naranja, $^1/_3$ de ginebra, una c. c. de azúcar.

Dedicado a don Orlando Ortega.

DERBY-COCKTAIL:

Dos golpes de Bitters, unas hojitas de hierbabuena, un vasito de Nicholson's Gin.

DU BARRY-COCKTAIL:

Un golpe de Boonkam Bitters, dos golpes de absenta, dos golpes de jarabe de goma, $^2/_3$ de Gin, $^1/_3$ de vermut seco. Exprimir una corteza de naranja.

DE JUANA-COCKTAIL:

8 ó 10 gotas de marrasquino, $^1/_2$ copita de Gin Gilbey's, $^1/_2$ copita de Dubonnet.

DAIQUIRI-COCKTAIL:

$^4/_5$ de ron Bacardi o pálido, $^1/_5$ de jugo de lima o limón, una c. c. de azúcar.

DAIQUIRI ESPECIAL-COCKTAIL:

$^4/_5$ de ron Bacardi o pálido, $^1/_5$ de jugo de lima o limón, una c. c. de azúcar, una c. c. de marrasquino. Sírvase en copa mediana, terminando de llenar con hielo rallado.

DAMA BLANCA-COCKTAIL:

$^2/_4$ de ginebra, $^1/_4$ de triple seco, $^1/_4$ de jugo de limón.

DIKI DIKI-COCKTAIL:

$^2/_3$ de Calvados, $^1/_6$ de Caloric Punch, $^1/_6$ de jugo de Grape Fruit.

DOS A CUATRO-COCKTAIL:

Póngase en un vaso mediano: 1 pedacito de hielo, $^1/_2$ copita de Coñac Fundador, $^1/_2$ rodaja de limón. Termínese de llenar con champaña Domecq Brut.

DEAUVILLE-COCKTAIL:

$^1/_4$ de brandy, $^1/_4$ de Calvados, $^1/_4$ de Cointreau, $^1/_4$ de jugo de limón.

DEMPSEY-COCKTAIL:

Dos golpes de absenta, dos golpes de granadina, $^1/_2$ de Gin, $^1/_2$ de Calvados.

DIABOLA-COCKTAIL:

$^2/_3$ de Dubonnet, $^1/_3$ de Gin, dos golpes de jarabe de horchata.

DUKE OF MARLBOROUGH-COCKTAIL:

$^1/_2$ de sherry, $^1/_2$ de vermut italiano, tres golpes de Orange Bitters.

DESTINO-COCKTAIL:

$^1/_3$ de Amer Picón, $^1/_3$ de vermut italiano, $^1/_3$ de ginebra, un golpe de curaçao.

Dedicado a don Ignacio Agustí.

DORDOSGOITI-COCKTAIL:

$^2/_3$ de ron Bacardi, $^1/_3$ de jugo de naranja, un cuarto de cucharadita de azúcar y 8 gotas de Cointreau.

Dedicado a don Fernando de Velasco.

DIPLOMÁTICO-COCKTAIL:

$^1/_2$ de whisky, $^1/_2$ de Noilly Prat y un golpe de angostura.

Dedicado a don Carlos de Rafael.

DANGUILLECOURT-COCKTAIL:

$^4/_5$ de ron Bacardi, $^1/_5$ de Apricot Brandy.

Dedicado a don Adolfo Danguillecourt.

DULCINEA-COCKTAIL:

$^1/_4$ de copita de Benedictino, $^1/_4$ de copita de cordial, $^1/_4$ de copita de kummel de Riga y $^1/_4$ de copita de ginebra española. Sírvase con una guinda.

DOFOGA-COCKTAIL:

$^1/_3$ de Cointreau, $^1/_3$ de coñac y $^1/_3$ de jugo de naranja.

Dedicado a don Francisco Gal.

DUNHILL'S SPECIAL-COCKTAIL:

Una cucharada de curaçao, dos vasos de Gur, dos vasos de sherry, dos vasos de vermut francés, dos golpes de absenta. Sírvase con una aceituna.

DEL AMO-COCKTAIL:

$^{1}/_{6}$ de marrasquino, $^{1}/_{6}$ de jugo de naranja, $^{2}/_{3}$ de Rye Whisky.

Dedicado a don Jaime del Amo.

DALÍ-COCKTAIL:

$^{1}/_{2}$ de jugo de mandarina, $^{1}/_{2}$ de Bourbon Whisky.

Dedicado a don Salvador Dalí.

EAGLE'S DREAM-COCKTAIL:

Una c. c. de azúcar o jarabe de goma, una clara de huevo, $^{2}/_{3}$ de Gin, $^{1}/_{6}$ de crema Yvette, el jugo de $^{1}/_{4}$ de limón. Sírvase añadiendo una guinda.

EAST INDIA-COCKTAIL:

Una c. c. de curaçao, una c. c. de jarabe de piña, dos golpes de Angostura Bitters, $^{2}/_{3}$ de brandy. Sírvase añadiendo una guinda.

EXPLOSIVO-COCKTAIL:

$^{5}/_{10}$ de cazalla, $^{2}/_{10}$ de Pernod, $^{2}/_{10}$ de brandy, $^{1}/_{10}$ de triple seco.

ELLEN-COCKTAIL:

Póngase en vaso mediano: un pedacito de hielo, una copita de Gin. Terminar de llenar con champaña Brut.

Dedicado a don Carlos Padrós.

EDDIE BROWN-COCKTAIL:

Dos golpes de Apricot Brandy, $^1/_3$ Kina Lillet, $^1/_3$ de vaso de Dry Gin, corteza de limón.

EDWARD VIII-COCKTAIL:

Una copita de Seagram's Rye Whisky, un golpe de Pernod, dos c. c. de vermut dulce, un pedacito de hielo, una corteza de naranja.

EL ESPECTADOR-COCKTAIL:

$^2/_3$ de jugo de naranja, $^1/_3$ de jerez seco, 8 gotas de Cointreau.

Dedicado a don José Ortega y Gasset.

ETON BLAZER-COCKTAIL:

El jugo de medio limón, $^1/_2$ c. c. de azúcar en polvo, $^1/_4$ de kirsch, $^3/_4$ de Plymouth Gin. Vaso grande. Termínese de llenar con agua de Selz.

ESPAÑOLA-COCKTAIL:

$^1/_3$ de jerez, $^2/_3$ de brandy, piel de limón.

ETHEL-COCKTAIL:

$^1/_3$ de Apricot Brandy, $^1/_3$ de crema de menta blanca, $^1/_3$ de curaçao.

ESMERALDA-COCKTAIL:

$^1/_2$ de Gin Martini, $^1/_2$ de vermut italiano y 8 gotas de marrasquino.

Dedicado a don Manuel Batalla.

ELADIO-COCKTAIL:

$^3/_6$ de Gin, $^1/_6$ de coñac, $^1/_6$ de kirsch y $^1/_6$ de triple seco.

ESFINGE-COCKTAIL:

Una corteza de limón, $^1/_3$ de copita de Dry Gin, $^1/_6$ de copita de vermut dulce y $^1/_6$ de copita de vermut seco.

EMBAJADOR-COCKTAIL:

$^6/_5$ de ron Bacardi añejo, $^1/_5$ de jugo de lima y un cuarto de cucharadita de azúcar.

Dedicado a don Orestes Ferrara.

FRUTAL-COCKTAIL (sin alcohol):

$^1/_5$ de jugo de limón, $^1/_5$ de jugo de naranja, $^1/_5$ de jarabe de piña, $^1/_5$ de jarabe de plátano, $^1/_5$ de jarabe de granadina.

FANTASIO-COCKTAIL:

$^1/_3$ de Nicholson's Gin, $^1/_3$ de brandy, $^1/_6$ de menta blanca, $^1/_6$ de marrasquino.

FOX RIVER-COCKTAIL:

Póngase en vaso de vino: un terrón de azúcar empapado en licor de melocotón amargo, un pedacito de hielo, un vasito de Walker's Bourbon Whisky, una c. c. de crema de cacao. Exprimir una corteza de limón.

FAIRBANKS-COCKTAIL:

Un golpe de jugo de limón, un golpe de granadina, $^1/_3$ de Apricot Brandy, $^1/_3$ de vermut seco, $^1/_3$ de Dry Gin. Al servir, añadir una guinda.

FOURTH DEGREE-COCKTAIL:

$^1/_3$ de vermut seco, $^1/_3$ de Gin, $^1/_3$ de vermut dulce, una c. c. de absenta.

FLORIDA - COCKTAIL (sin alcohol):

$^1/_2$ de jugo de naranja, $^1/_2$ de jugo de limón, dos c. c. de granadina. Sírvase en copa de vino con una guinda.

FOX TROT-COCKTAIL:

El jugo de medio limón, dos golpes de Orange Curaçao, una copita de ron Bacardi.

FROTH BLOWER-COCKTAIL:

Una clara de huevo, una c. c. de granadina, un vasito de Plymouth Gin.

FERNET MINT-COCKTAIL:

$^1/_2$ de Fernet Branca, $^1/_2$ de crema de menta verde.

FRANK'S SPECIAL-COCKTAIL:

Un golpe de Peach Brandy, $^1/_2$ de vermut seco, $^1/_2$ de Gordon's Gin.

FAS-COCKTAIL:

$^2/_3$ de ginebra, $^1/_3$ de vermut italiano, una cucharadita de vodka, piel de naranja.

Dedicado a don Francisco Alonso.

FIFTH AVENUE-COCKTAIL:

$^2/_3$ de Bourbon Whisky, $^1/_6$ de Cointreau, $^1/_6$ de jugo de naranja.

Dedicado a Mr. Paul O. Berliz.

FORTUNY-COCKTAIL:

Unas gotas de chartreuse, unas gotas de curaçao $^1/_2$ copita de ginebra Gordon y $^1/_2$ copita de vermut dulce. Sírvase con una guinda.

FOCKINK-COCKTAIL:

$^2/_3$ de Gin Fockink, $^1/_3$ de vermut seco y 8 gotas de Chartreuse verde.

Dedicado a don Manuel González del Río.

FELIPE II-COCKTAIL:

$^1/_4$ de jugo de naranja, $^2/_4$ de Gin, $^1/_4$ de Cointreau.

Dedicado a don Baldomero Carbó.

FRUCTUSENC-COCKTAIL:

$^1/_2$ de anís Bages, $^1/_2$ de mistela de la vieja.

Dedicado a don Angel Tañá.

FRUTILLA-COCKTAIL:

En un vaso mediano: un pedacito de hielo, $^1/_2$ de jugo de fresas y $^1/_2$ de champaña.

FANCY-COCKTAIL (para seis personas):

Cinco vasos de coñac y una cucharadita de Angostura Bitters. Añadir un poco de champaña y un pedacito de limón en cada copa, al servirse.

GLOOM CHASER-COCKTAIL:

$^1/_3$ de ron Bacardi, $^1/_6$ de curaçao, $^1/_6$ de Grand Marnier, $^1/_6$ de granadina, $^1/_6$ de jugo de limón.

GUERRERO-COCKTAIL:

Unas gotas de crema de lima, unas gotas de benedictino, $^1/_2$ copita de vermut dulce, $^1/_2$ copita de ginebra Peter's.

GAZETTE-COCKTAIL:

Una c. c. de jarabe de goma, una c. c. de jugo de limón, dos golpes de Orange Bitters, $^1/_3$ de brandy, $^1/_3$ de vermut dulce. Sírvase en vaso de vino con una corteza de limón.

GENE TUNNEY-COCKTAIL:

Un golpe de jugo de naranja, un golpe de jugo de limón, $^1/_3$ de vermut seco, $^2/_3$ de Plymouth Gin.

GIN-COCKTAIL:

Una copita de ginebra, un golpe de curaçao, un golpe de angostura.

GLOOM RAISER-COCKTAIL:

Dos golpes de absenta, dos golpes de granadina, $^2/_3$ de Nicholson's Gin, $^1/_3$ de vermut seco, corteza de limón.

GAVIRIA-COCKTAIL:

$^3/_4$ de vermut dulce, $^1/_4$ de ginebra, una c. c. de curaçao. Sírvase con una guinda.

GILROY-COCKTAIL:

$^1/_6$ de jugo de limón, $^1/_6$ de vermut seco, $^1/_3$ de Cherry Brandy, $^1/_3$ de Dry Gin, un golpe de Orange Bitters.

GARVEY-COCKTAIL:

Un golpe de Cointreau, un golpe de Angostura Bitters, $^1/_2$ vasito de brandy, V. O. S. de Garvey.

GIOCONDA-COCKTAIL:

$^2/_4$ de oporto, $^1/_4$ de Gin, $^1/_4$ de marrasquino. Sírvase con una guinda.

GREENBRIAR-COCKTAIL:

Un golpe de Peach Brandy, $^1/_3$ de vermut seco, $^2/_3$ de sherry, unas hojitas de hierbabuena.

GRAND ROYAL CLOVER CLUB-COCKTAIL:

El jugo de medio limón, una c. c. de granadina, un huevo, un vaso de Dry Gin.

GYPSY-COCKTAIL:

$^1/_2$ de vermut dulce, $^1/_2$ de Plymouth Gin.

GOMENDIO-COCKTAIL:

En un vaso mediano póngase: una copita de Nicholson's Gin, otra copita de soda y una piel de limón.

Dedicado a don José Gomendio.

GRIFÉ ESCODA-COCKTAIL:

$^1/_3$ de Dubonnet, $^1/_3$ de kirsch, $^1/_3$ de ginebra, piel de limón.

Dedicado a don Ramón Escoda.

GUADALMINA-COCKTAIL:

$^1/_3$ de Hubertine, $^1/_3$ de vermut francés, $^1/_3$ de Gin.

Dedicado a don Juan David de Guadalmina.

GUIDO-COCKTAIL:

$^{8}/_{10}$ de Dry Gin, $^{1}/_{10}$ de Chartreuse amarillo.

Dedicado al señor marqués Giancarlo Capelli.

GILABERTE-COCKTAIL:

$^{1}/_{3}$ de jugo de naranja, $^{1}/_{3}$ de jugo de limón, $^{1}/_{3}$ de triple seco.

Dedicado a don Mariano Gilaberte.

GALAS-COCKTAIL:

$^{2}/_{3}$ de coñac, $^{1}/_{3}$ de marrasquino, 8 gotas de esencia de piña, 6 gotas de angostura y una guinda.

Dedicado a don Celestino Ponte.

GOLF-COCKTAIL:

6 u 8 gotas de angostura, $^{1}/_{2}$ copita de vermut, $^{1}/_{2}$ copita de Gin Peter's.

GRANADERO-COCKTAIL:

Un golpe de Angostura Bitters, $^{1}/_{3}$ de vermut dulce, $^{1}/_{3}$ de Amer Picón, $^{1}/_{6}$ de cordial y $^{1}/_{6}$ de coñac español.

GRETA GARBO-COCKTAIL:

Dos golpes de Absinthe, $^{1}/_{3}$ de crema de menta, $^{1}/_{3}$ de brandy y $^{1}/_{3}$ de Apricot Brandy.

GRAPE FRUIT-COCKTAIL (para cinco personas):

Jugo de 1 $^{1}/_{2}$ limón, dos cucharaditas de Grape Fruit Jelly, cuatro vasos de Gin. Añadir hielo.

GYENES-COCKTAIL:

$^{4}/_{5}$ de ginebra, $^{1}/_{5}$ de vermut italiano, 8 gotas de Amer Picón, piel de limón.

Dedicado a don Juan Gyenes.

GOYESCO-COCKTAIL:

Ocho gotas de marrasquino, $^1/_3$ de vermut blanco dulce, $^2/_3$ de ginebra. Exprimir corteza de naranja.

GARCÍA NOREÑA-COCKTAIL:

$^1/_2$ de jugo de naranja, $^1/_2$ de whisky viejo, $^1/_2$ cucharadita de azúcar. Sírvase en copa de vino, muy frío.

Dedicado a don Luis García Noreña.

GUERENDIAIN-COCKTAIL:

$^1/_2$ de jugo de naranja, $^1/_4$ de jugo de limón, $^1/_4$ de ginebra, dos cucharaditas de Cointreau.

HOSPES-COCKTAIL:

$^8/_{10}$ de jerez amontillado, $^2/_{10}$ de jugo de naranja, $^1/_2$ c. c. de azúcar. Sírvase exprimiendo corteza de naranja.

Dedicado a don Matías Cámara.

HAWAIAN-COCKTAIL:

Cuatro partes de Gin, cuatro partes de jugo de naranja, una parte de curaçao.

HARVARD-COCKTAIL:

Un golpe de jarabe de goma, dos golpes de angostura, $^1/_2$ de brandy, $^1/_2$ de vermut Martini Rossi.

HOFFMAN HOUSE-COCKTAIL:

$^2/_3$ de Nicholson's Gin, $^1/_3$ de vermut seco, un golpe de Orange Bitters. Exprimir corteza de naranja.

HOOLA-HOOLA-COCKTAIL:

$^1/_3$ de Gin, $^1/_3$ de curaçao, $^1/_3$ de jugo de naranja.

HEVIA-COCKTAIL:

Unas gotas de Orange Bitters, $^1/_2$ copita de Gin Gran Captain, $^1/_2$ copita de Dubonnet.

HURRICANE-COCKTAIL:

$^1/_3$ de whisky, $^1/_3$ de Gin, $^1/_3$ de crema de menta. El jugo de dos limones.

HONOLULÚ-COCKTAIL:

Un golpe de Angostura Bitters, un golpe de jugo de naranja, un golpe de jugo de piña, un golpe de jugo de limón, una copita de Dry Gin, un poco de azúcar en polvo.

HARRY'S-COCKTAIL:

$^2/_3$ de Gin, $^1/_3$ de vermut dulce, un golpe de absenta, varias hojitas de hierbabuena.

HILTON-COCKTAIL:

$^2/_3$ de Bourbon Whisky, $^1/_6$ de jugo de naranja, $^1/_6$ de jugo de piña y $^1/_2$ cucharadita de azúcar.

Dedicado a Mr. Conrad Hilton.

HISPANO-SUIZA-COCKTAIL:

$^2/_3$ de Seagers Gin, $^1/_3$ de soda fría, dos gotas de angostura.

Dedicado a don Gonzalo Taboada.

HORSE NECK-COCKTAIL:

En un vaso grande poner una piel de limón cortada en espiral, un pedacito de hielo, una copa de licor a gusto y añadir un Ginger Ale.

HARPAGOS-COCKTAIL:

$^{4}/_{5}$ de Gordon's, $^{1}/_{5}$ de Noilly y seis gotas de Apricot Brandy.

Dedicado a don Francisco Ussía.

HAKAM-COCKTAIL:

Un golpe de Orange Bitters, dos golpes de curaçao, $^{1}/_{2}$ de Gin seco, $^{1}/_{2}$ de vermut italiano. Añadir una guinda.

H. UPMANN-COCKTAIL:

$^{3}/_{4}$ de Bacardi, $^{1}/_{4}$ de jugo de lima, $^{1}/_{4}$ cucharadita de azúcar, seis gotas de kirsch.

Dedicado a don Félix Menéndez.

HALPERN-COCKTAIL:

$^{1}/_{2}$ de coñac, $^{1}/_{4}$ de jugo de pomelo, $^{1}/_{4}$ de Cherry Brandy.

Dedicado a don Jorge Halpern.

HORMIGÓN-COCKTAIL:

$^{1}/_{4}$ de Vodka, $^{1}/_{4}$ de Dubonnet, $^{1}/_{2}$ de Dry Gin, ocho gotas de angostura.

Dedicado a don Carlos G. San Miguel.

INCA-COCKTAIL:

$^{1}/_{3}$ de ginebra, $^{1}/_{3}$ de jerez seco, $^{1}/_{3}$ de vermut seco, dos golpes de Orange Bitters, dos golpes de jarabe de horchata. Sírvase con un pedacito de piña.

IMPERIAL-COCKTAIL:

Un golpe de marrasquino, un golpe de Angostura Bitters, $^{1}/_{2}$ de vermut seco, $^{1}/_{2}$ de Dry Gin. Sírvase con olivas.

INK STREET-COCKTAIL:

$^1/_3$ de Whisky Canadian Club, $^1/_3$ de jugo de naranja, $^1/_3$ de jugo de limón.

IRISH-COCKTAIL:

Dos golpes de absenta, dos golpes de curaçao, un golpe de marrasquino, un golpe de Angostura Bitters, $^1/_2$ copita de Irish Whisky. Exprimir corteza de naranja.

IXUCA-COCKTAIL:

Una copita de Victoria Vat, jugo de medio limón, una cucharadita de azúcar, media cucharadita de clara de huevo.

Dedicado a don Augusto Krahe.

IBERIA-COCKTAIL:

$^1/_3$ de jugo de limón, $^1/_3$ de triple seco, $^1/_6$ de brandy, $^1/_6$ de kirsch.

Dedicado a don José Luis Ceballos.

IBARRECOLANDA-COCKTAIL:

Póngase en vaso mediano: $^1/_3$ de Gordon's, $^2/_3$ de soda, media rodaja de limón.

Dedicado a don Carlos Zubiría.

INSÚA-COCKTAIL:

$^1/_2$ de Fundador, $^1/_2$ de jugo de naranja y una c. c. de crema de lima.

Dedicado a don Manuel Insúa.

INVICTO-COCKTAIL:

En una copa de champaña póngase: Un pedacito de hielo, una piel de limón, diez gotas de curaçao, diez gotas de angostura. Terminar de llenar con Invicto cordón verde.

Dedicado a don Guillermo del Valle.

ITURBI-COCKTAIL:

$^{3}/_{4}$ de Bourbon Whisky, $^{1}/_{4}$ de vermut italiano, ocho gotas de Peach Brandy.

Dedicado a don José Iturbi.

IBÉRICO-COCKTAIL:

En un vasito mediano póngase: una piel de limón, una piel de naranja, un pedacito de hielo. Llenar con champaña Brut.

Dedicado a don Ildefonso G. Fierro.

IBERDUERO-COCKTAIL:

$^{1}/_{2}$ de Booth's Gin, $^{1}/_{2}$ de agua muy fría.

Dedicado a don Ricardo Rubio.

JALIFIANO-COCKTAIL (sin alcohol):

$^{1}/_{2}$ de jugo de naranja, $^{1}/_{2}$ de jugo de piña, una c. c. de granadina. Sírvase con un pedacito de piña.

JABBERWOCK-COCKTAIL:

Dos golpes de Orange Bitters, $^{1}/_{3}$ de Dry Gin, $^{1}/_{3}$ de Dry Sherry, $^{1}/_{3}$ de Caperitif. Exprimir corteza de limón.

JEREZ-COCKTAIL:

Una copita de jerez seco, dos golpes de curaçao, dos golpes de Orange Bitters. Sírvase con una guinda.

JACK KEARNS-COCKTAIL:

Un golpe de jugo de limón, un golpe de jarabe de goma, $^{1}/_{4}$ de ron Bacardi, $^{3}/_{4}$ de Dry Gin.

JACK ROSE-COCKTAIL:

El jugo de medio limón, $^{1}/_{4}$ de granadina, $^{3}/_{4}$ de Calvados.

JACKSON-COCKTAIL:

Dos golpes de Orange Bitters, $^1/_2$ de Orange Gin, $^1/_2$ de Dubonnet.

JEWEL-COCKTAIL:

Dos copitas de chartreuse verde, dos copitas de vermut dulce, dos copitas de Gin, media c. c. de Orange Bitters, Sírvase con una guinda exprimiendo sobre ello corteza de limón.

JEYPLAK-COCKTAIL:

Un golpe de absenta, $^2/_3$ de Dry Gin, $^1/_3$ de vermut dulce. Exprimir corteza de limón.

JOCKEY CLUB-COCKTAIL:

Un golpe de Orange Bitters, un golpe de Angostura Bitters, dos golpes de crema de Noyau, una c. c. de jugo de limón, $^3/_4$ de copita de Dry Gin.

JÚPITER-COCKTAIL:

Una c. c. de jugo de naranja, una c. c. de licor Parfait Amour, $^1/_3$ de vermut seco, $^2/_3$ de Dry Gin.

JASS-COCKTAIL:

$^9/_{10}$ de champaña, $^1/_{10}$ de Parfait Amour.

JOE'S-COCKTAIL:

$^2/_4$ de brandy, $^1/_4$ de Benedictino, $^1/_4$ de Peach Brandy.

Dedicado a Mr. Joseph Maholtz.

José Luis-Cocktail:

$^1/_3$ de vermut blanco dulce, $^1/_3$ de kirsch, $^1/_3$ de ron Bacardi, piel de limón.

Dedicado a don José Luis Magaz.

Kessler-Cocktail:

$^1/_3$ de jugo de naranja, $^1/_3$ de brandy, $^1/_3$ de Grand Marnier cordón amarillo. Sírvase exprimiendo corteza de naranja.

Dedicado a los señores Kessler.

Kicker-Cocktail:

Dos golpes de vermut dulce, $^1/_3$ de Calvados, $^2/_3$ de ron Bacardi.

Knock-Out-Cocktail:

$^1/_3$ de absenta, $^1/_3$ de ginebra, $^1/_3$ de vermut seco, un golpe de menta blanca.

Kina-Cocktail:

$^1/_4$ de Kina Lillet, $^1/_2$ de Dry Gin, $^1/_4$ de vermut dulce.

Kola Tonic-Cocktail:

$^1/_3$ de Dry Gin, $^2/_3$ de Kola Tonic, dos golpes de Orange Bitters.

Knickerbocker-Cocktail:

Dos golpes de curaçao, dos golpes de frambuesa, dos golpes de jugo de naranja, una copita de Rhumprat, una rodajita de piña.

Lord Suffolk-Cocktail:

$^5/_8$ de Dry Gin, $^1/_8$ de Cointreau, $^1/_8$ de marrasquino, $^1/_8$ de vermut dulce.

LEGIÓN-COCKTAIL:

Un golpe de Fernet Branca, $^1/_6$ de curaçao, $^1/_6$ de brandy, $^1/_3$ de vermut dulce. Exprimir corteza de naranja.

LITTLE DEVIL-COCKTAIL:

$^1/_3$ de ron Bacardi, $^1/_3$ de Gin, $^1/_6$ de Cointreau, $^1/_6$ de jugo de limón.

LADIES-COCKTAIL:

Dos golpes de absenta, dos golpes de Anisette, dos golpes de Angostura Bitters, una copita de Whisky Canadian Club. Sírvase con un trocito de piña.

LARRINAGA-COCKTAIL:

$^2/_4$ de Dry Gin, $^1/_4$ de jugo de pomelo, $^1/_4$ curaçao blanco.

Dedicado a don Miguel Larrinaga.

LASKY-COCKTAIL:

$^1/_3$ de jugo de Grape Fruit, $^1/_3$ de ponche sueco, $^1/_3$ de Dry Gin.

LAWHILL-COCKTAIL:

Un golpe de absenta, un golpe de marrasquino, un golpe de Angostura Bitters, $^1/_3$ de vermut seco, $^2/_3$ de Whisky Canadian Club.

LEAVE IT TO ME-COCKTAIL:

Un golpe de jugo de limón, $^1/_4$ de Apricot Brandy, $^1/_4$ de vermut seco, un golpe de granadina, $^1/_2$ de Plymouth Gin.

London-Cocktail:

Dos golpes de Orange Bitters, dos golpes de jarabe de goma, dos golpes de absenta, $^1/_3$ de Dry Gin.

Luigi-Cocktail:

Una c. c. de granadina, un golpe de Cointreau, el jugo de media tangerina, $^1/_2$ de Dry Gin, $^1/_2$ de vermut seco.

Lord Oliver-Cocktail:

En un vaso mediano póngase: el jugo de una naranja, una copita de ron Bacardi, una cucharadita de azúcar, una rodaja de naranja; terminar de llenar con hielo.

Dedicado a don Antonio Gamazo.

Lampo-Cocktail:

$^1/_4$ de jugo de piña, $^1/_4$ de jugo de naranja, $^2/_4$ de Vat 69.

Dedicado a Mr. Cristóbal Russo.

L. C.-Cocktail:

Una copa de Scotch Whisky, unas gotas de jugo de limón y soda muy fría.

Lerma-Cocktail:

$^1/_3$ de jugo de limón, $^1/_3$ de Gin, $^1/_3$ de agua, media cucharadita de azúcar. Servir en vasito.

Dedicado al señor duque de Lerma.

La Maza-Cocktail:

$^1/_3$ de jugo de naranja, $^1/_3$ de coñac, $^1/_3$ de marrasquino Focking.

Dedicado a don Juan de la Maza.

LASY-COCKTAIL:

En un vaso mediano póngase: $^1/_2$ copita de Gin Gordon's, la mitad de un Ginger Ale y un pedacito de hielo.

Dedicado a don Lasdilao Luib.

LAIREAU-COCKTAIL:

$^3/_4$ de brandy Soberano, $^1/_4$ de Cinzano, ocho gotas de Benedictino.

Dedicado a don José Berard.

LINCOLN-COCKTAIL:

$^1/_2$ de Rye Whisky, $^1/_4$ de vermut italiano, $^1/_4$ de Noilly Prat, una guinda.

LIDO-COCKTAIL:

Prepárese en copa de champaña: unos pedacitos de hielo, una c. c. de curaçao rojo, unas gotas de jarabe de granadina. Termínese de llenar con champaña y añádase una cáscara de limón, otra de naranja y dos guindas.

LA PUENTE-COCKTAIL:

Una copita de Gordon's Gin, 6 gotas de vermut Noilly, piel de limón.

Dedicado al señor marqués de la Puente.

LA POLAR-COCKTAIL:

Un golpe de Angostura Bitters, $^2/_3$ de ginebra, $^1/_6$ de vermut dulce, $^1/_6$ de amargo Campari. Sírvase con una guinda.

LLAFRANCH-COCKTAIL:

$^1/_3$ de coñac, $^1/_3$ de triple seco, $^1/_6$ de Kirsch, $^1/_6$ de jugo de naranja.

Dedicado a don Joaquín Gomis.

LLOYD GEORGE-COCKTAIL:

En una copa de las de champaña póngase: un pedacito de hielo, media rodaja de limón, $^1/_4$ de jerez fino, $^3/_4$ de champaña.

MOULIN ROUGE-COCKTAIL:

Tres golpes de granadina, $^1/_2$ de Apricot Brandy, $^1/_4$ de Orange Gin, $^1/_4$ de jugo de limón.

MAGNOLIA-COCKTAIL:

Una c. c. de jarabe de goma, una c. c. de curaçao, una yema de huevo fresco, un vaso de brandy. Trasladarlo a un vaso de vino mediano. Acabar de llenar con champaña.

MILLIONNAIRE-COCKTAIL:

Una c. c. de granadina, una c. c. de curaçao, una c. c. de clara de huevo, una copita de whisky escocés.

MAH JONGG-COCKTAIL:

$^1/_6$ de Cointreau, $^1/_6$ de ron Bacardi, $^2/_3$ de Gin.

MARTINI-COCKTAIL:

Si no se especifica, se entiende por Martini el tipo seco (Dry). Antiguamente este cocktail se preparaba menos seco que en la actualidad; su fórmula clásica era: $^2/_3$ de Dry Gin, $^1/_3$ de vermut seco, un golpe de Orange Bitters, una corteza de limón.

Hoy día el Martini se prepara aproximadamente en las siguientes proporciones: $^4/_5$ de ginebra, $^1/_5$ de vermut seco, corteza de limón.

MARTINI SEMISECO:

$^1/_3$ de vermut seco, $^1/_3$ de vermut dulce, $^1/_3$ de Gin, corteza de limón.

MARTINI DULCE:

$^2/_3$ de vermut dulce, $^1/_3$ de Gin, corteza de limón.

MAYFAIR-COCKTAIL:

$^1/_2$ de Gin, $^1/_2$ de jugo de naranja, tres o cuatro golpes de jarabe de albaricoque. Aromatizar con jarabe de clavo.

MIRAMAR-COCKTAIL:

$^1/_4$ de Dubonnet, $^1/_4$ de vermut seco, $^1/_2$ de Dry Gin, un golpe de angostura. Sírvase exprimiendo corteza de naranja.

MANHATTAN-COCKTAIL:

$^2/_3$ de whisky canadiense, $^1/_3$ de vermut seco, un golpe de angostura. Sírvase con una guinda.

MADRID PALACE-COCKTAIL:

$^9/_{10}$ de Dry Gin, $^1/_{10}$ de Noilly Prat, un golpe de angostura, corteza de limón.

Dedicado a M. Georges Marquet.

MAIDEN'S BLUSH-COCKTAIL:

Un golpe de jugo de limón, dos golpes de Orange Curaçao, una c. c. de granadina, una copita de Dry Gin.

MANYANN-COCKTAIL:

El jugo de un limón, dos golpes de curaçao, $^1/_2$ de Gin, $^1/_2$ de Caperitif.

MELBA-COCKTAIL:

Dos golpes de granadina, dos golpes de absenta, el jugo de $^1/_4$ de limón, $^1/_2$ copita de ron Bacardi, $^1/_2$ copita de ponche sueco.

MOMO-COCKTAIL:

$^2/_3$ de Captain's Gin, $^1/_3$ de Noyau, ocho gotas de curaçao La Campana. Sírvase exprimiendo corteza de limón.

MARLBOROUGH-COCKTAIL:

$^1/_2$ de jerez seco, $^1/_2$ de vermut dulce, tres golpes de Orange Bitters.

MISSISSIPI-MULE-COCKTAIL:

$^2/_3$ de Dry Gin, $^1/_6$ de jugo de limón, $^1/_6$ de crema de Cassis.

MARY PICKFORD-COCKTAIL:

Una copita de ron Bacardi, una c. c. de granadina, una c. c. de marrasquino, una c. c. de clara de huevo. En América le añaden una cuarta parte de jugo de piña.

MINISTRO-COCKTAIL:

Una cucharadita de vermut italiano, una copa de ginebra, ocho gotas de Orange Bitters.

Dedicado a don Edmundo de la Fuente.

MANZANEDO-COCKTAIL:

En un vaso mediano póngase una copita de Booth's Gin, igual cantidad de soda, una rodaja de limón y un pedacito de hielo.

Dedicado al señor marqués de Manzanedo.

MINZAH-COCKTAIL:

$^{2}/_{3}$ de Gin, $^{1}/_{3}$ de Noilly, 6 gotas de Cherry Brandy.

Dedicado a don José Martínez Rodríguez.

MANCHÓN-COCKTAIL:

$^{1}/_{2}$ de jugo de naranja, $^{1}/_{2}$ de ron Bacardi y una cucharadita de frambuesa.

Dedicado a don Eusebio Manchón.

MARTÍN MARTÍNEZ-COCKTAIL:

En un vaso mediano póngase: el jugo de medio limón, un pedacito de hielo y un Ginger Ale.

Dedicado a don Carlos Luis Martín Martínez.

MARAÑÓN-COCKTAIL:

$^{1}/_{4}$ de jugo de naranja, $^{1}/_{4}$ de jugo de limón, $^{2}/_{4}$ de jugo de fresón.

Dedicado a don Gregorio Marañón.

MME. HOT-COCKTAIL:

En copa de champaña póngase un pedacito de hielo, $^{1}/_{2}$ de jugo de naranja y $^{1}/_{2}$ de champaña.

Dedicado a don Carlos Castellanos.

MELI-COCKTAIL:

$^{1}/_{3}$ de crema de cacao, $^{1}/_{3}$ de Vit, $^{1}/_{3}$ de brandy.

Dedicado a don Francisco Hernández Bueno.

Méndez Vigo-Cocktail:

$^{3}/_{4}$ de coñac, $^{1}/_{4}$ de jugo de limón, media cucharadita de azúcar, una cucharadita de marrasquino.

Monteros-Cocktail:

Una copa de ginebra, un golpe de Amer Picón, un golpe de Orange Bitters, piel de limón.

Dedicado a don Jaime Espinosa de los Monteros.

Morell-Cocktail:

$^{1}/_{2}$ de brandy, $^{1}/_{2}$ de anís Morell, una cucharadita de Cointreau.

Dedicado a don Ricardo Ibars.

Monte Urbasa-Cocktail:

En vaso mediano: $^{1}/_{2}$ Scotch Whisky, $^{1}/_{2}$ de sifón que no esté frío.

Dedicado a don Juan Antonio Aznar.

Mac Arthur-Cocktail:

$^{2}/_{3}$ de ron, $^{1}/_{6}$ de jugo de lima, $^{1}/_{6}$ de triple seco y una c. c. de clara de huevo.

Mallorca-Cocktail:

$^{1}/_{2}$ de vermut Rossi, $^{1}/_{2}$ de Gin y diez gotas de kummel.

Madrid-Cocktail:

Cuatro gotas de granadina, cuatro gotas de absenta, cuatro gotas de curaçao, media copita de Dry Gin. Sírvase con una rodaja de limón.

MUÑOZ SECA-COCKTAIL:

Unas gotas de Grand Marnier, unas gotas de Amer Picón, media copita de Gin Old Peter's, media copita de vermut dulce.

MONTIEL-COCKTAIL:

Seis u ocho gotas de Grand Marnier, seis u ocho gotas de marrasquino, el jugo de media naranja y media copita de jerez seco.

MORNING-COCKTAIL:

1/2 de brandy, 1/2 de vermut seco, dos golpes de curaçao, dos golpes de marrasquino, dos golpes de Orange Bitters. Sírvase con una guinda.

MARGARITA-COCKTAIL:

1/2 de ginebra, 1/2 de vermut dulce, una c. c. de triple seco, una c. c. de jugo de mandarina, ocho gotas de Orange Bitters.

MINNEHAHA-COCKTAIL:

El jugo de 1/4 de naranja, 1/4 de vermut seco, 1/4 de vermut dulce, 1/4 de ginebra, un golpe de absenta.

MARIANO GARCÍA-COCKTAIL:

Póngase en copa de champaña: dos pedacitos de hielo, dos c. c. de Gin, una c. c. de Cointreau, una c. c. de chartreuse amarillo; termínese de llenar la copa con champaña y sírvase exprimiendo corteza de limón y naranja.

Dedicado a don Rafael García.

MONTE CARLO-COCKTAIL:

$^1/_2$ de Dry Gin, $^1/_4$ de jugo de limón, $^1/_4$ de crema de menta blanca. Póngase en vaso mediano y acábese de llenar con champaña.

MARTÍNEZ-COCKTAIL:

$^2/_3$ de vermut seco, $^1/_3$ de ginebra, una c. c. de marrasquino, una c. c. de curaçao, un golpe de Orange Bitters. Sírvase con una guinda, exprimiendo corteza de limón.

MADRIGAL-COCKTAIL:

$^1/_3$ de jerez, $^2/_3$ de brandy, una yema de huevo, una c. c. de azúcar. Sírvase en copa de vino rallando nuez moscada encima.

NULES-COCKTAIL:

Una copita de ginebra, diez gotas de Angostura.

Dedicado al señor marqués de Nules.

NEWBURY-COCKTAIL:

Una cáscara de limón, cáscara de naranja, tres golpes de curaçao, $^1/_2$ de vermut dulce, $^1/_2$ de Dry Gin.

NAPOLEÓN-COCKTAIL:

Una copita de ginebra, una c. c. de curaçao, una c. c. de Dubonnet. Sírvase exprimiendo corteza de limón.

NEW YORK-COCKTAIL:

Un terrón de azúcar, el jugo de un cuarto de limón, dos golpes de granadina, la cáscara de un limón, una copita de Whisky Canadian Club.

NICOLÀSKY-COCKTAIL:

$^2/_3$ de brandy, una rodaja de limón espolvoreada de azúcar.

NEGRONI-COCKTAIL:

$^1/_4$ de vermut italiano, $^2/_4$ de Campari, $^1/_4$ de Gin.

NUEVO CLUB-COCKTAIL:

$^9/_{10}$ de Dry Gin, $^1/_{10}$ de vermut Carpano, piel de limón.

Dedicado al señor Marqués de Cortina.

NÁUTICO-COCKTAIL:

Diez gotas de crema de mandarina, media copita de jerez y media copita de Oporto Bandeira.

NÉCTAR-COCKTAIL:

Unas gotas de Orange Bitters, una copita de néctar González Byass. Sírvase con una guinda.

NUEVO MADRID-COCKTAIL:

Ocho gotas de Angostura Siagert, una copita de Old Tom Gin.

Dedicado a don Antonio Miracle.

OSTRAS-COCKTAIL:

Póngase en una copa de cocktail: dos ostras frescas, una c. c. de salsa Perrins, una c. c. de tomate Catsup, ocho gotas de jugo de limón, un poquito de pimienta. Sírvase con una cucharilla de las de café.

OPORTO-COCKTAIL:

Una copita de Oporto, una c. c. de ginebra, una c. c. de curaçao.

OLYMPIC-COCKTAIL:

$^1/_3$ de brandy, $^1/_3$ de curaçao, $^1/_3$ de jugo de naranja.

OLD-FASHIONED WHISKY-COCKTAIL:

Póngase en vaso especial de Old-Fashioned: una c. c. de azúcar, tres golpes de angostura, un pedacito de corteza de limón, un pedacito de corteza de naranja, un pedacito de piña. Añadir un chorrito de sifón, disolver el azúcar con una cucharilla, procurando al mismo tiempo exprimir las cortezas del limón y naranja y la piña para que desprendan todo el aroma. Añadir dos guindas, tres pedacitos de hielo y una copa doble de Whisky Bourbon.

Dedicado a Mr. Sosthenes Behn.

OLD PAL-COCKTAIL:

$^1/_3$ de Canadian Club Whisky, $^1/_3$ de vermut seco, $^1/_3$ de Campari.

ORANGE BLONSON-COCKTAIL:

$^1/_2$ de Dry Gin, $^1/_2$ de jugo de naranja.

ÓPERA-COCKTAIL:

$^1/_6$ de marrasquino, $^1/_6$ de Dubonnet, $^2/_3$ de Dry Gin. Exprimir corteza de naranja.

OPAL-COCKTAIL:

Dos copitas de Gin, dos copitas de jugo de naranja, una copita de Cointreau, un poco de azúcar, unas gotas de agua de azahar.

ORIENTAL-COCKTAIL:

$^1/_2$ de Rye Whisky, $^1/_4$ de vermut dulce, $^1/_4$ de White Curaçao, el jugo de medio limón.

OGESTO-COCKTAIL:

$^8/_{10}$ de Dry Gin, $^1/_{10}$ de marrasquino, $^1/_{10}$ de vermut Mérito seco.

Dedicado a don José de Ogesto.

OSCAR HAIMO-COCKTAIL:

$^1/_2$ de ron, $^1/_2$ de Southern Comfort, jugo de media lima, tres golpes de triple seco.

POMPADOUR-COCKTAIL:

El jugo de un cuarto de limón, $^1/_2$ de St. James Ron, $^1/_2$ de Pompadour.

PARISIAN-COCKTAIL:

$^1/_3$ de Gin, $^1/_3$ de vermut seco, $^1/_3$ de Cassis.

PING-PONG-COCKTAIL:

Una c. c. de jugo de limón, $^1/_2$ de Sloe Gin, $^1/_2$ de Crème Yvette. Sírvase con una guinda.

PINK LADY-COCKTAIL:

Una clara de huevo, una c. c. de granadina, $^1/_6$ de brandy, $^1/_3$ de Burrough's Beefeater Gin.

PINK ROSE-COCKTAIL:

Una clara de huevo, una c. c. de granadina, una c. c. de jugo de limón, una c. c. de nata fresca, $^2/_3$ de Gin.

PRÍNCIPE DE ASTURIAS-COCKTAIL:

Póngase en copa de champaña: dos pedacitos de hielo, media copita de jerez seco. Termínese de llenar con sidra achampaña da y exprimir una corteza de naranja.

PLAZA-COCKTAIL:

$^1/_3$ de Gin, $^1/_3$ de vermut dulce, $^1/_3$ de vermut seco, un trozo de piña fresca.

PALL MALL-COCKTAIL:

$^1/_3$ de Dry Gin, $^1/_3$ de vermut dulce, $^1/_3$ de vermut seco, dos golpes de menta blanca, un golpe de Orange Bitters.

POLA-COCKTAIL:

$^1/_6$ de jugo de Grape Fruit, $^1/_6$ de jugo de naranja, $^2/_3$ de Gin.

PASAPOGA-COCKTAIL:

$^6/_{10}$ de Dry Gin, $^4/_{10}$ de vermut añejo Rossi, una c. c. de Cointreau, una c. c. de chartreuse A. Sírvase con una guinda.

Dedicado a don Rafael Porres.

PECASTEING-COCKTAIL:

El jugo de media naranja, $^1/_3$ de copita de coñac Martell, $^1/_3$ de copita de Pippermint Get blanco, $^1/_3$ de copita de Oporto Sandeman blanco.

PRINCESS MARY-COCKTAIL:

$^1/_3$ de Gin, $^1/_3$ de nata fresca, $^1/_3$ de crema de cacao.

PUSSYFOOT-COCKTAIL:

Una yema de huevo, una c. c. de granadina, el jugo de medio limón, el jugo de media naranja.

PALMER-COCKTAIL:

Una cucharada de jugo de limón, un golpe de Angostura Bitters, una copita de Whisky Canadian Club.

PANAMÁ-COCKTAIL:

$^1/_3$ de crema de cacao, $^1/_3$ de nata, $^1/_3$ de brandy.

PRÍNCIPE DE GALES-COCKTAIL:

Póngase en copa de champaña: un pedacito de hielo, una c. c. de Grand Marnier, una c. c. de brandy. Termínese de llenar la copa con champaña y sírvase con una rodaja de naranja cortada muy fina.

PANSY-COCKTAIL:

Dos golpes de Angostura Bitters, seis golpes de granadina, una copita de licor de absenta.

PARADISE-COCKTAIL:

$^1/_4$ de jugo de naranja, $^2/_4$ de Gin, $^1/_4$ de Apricot Brandy.

PEGGY-COCKTAIL:

Un golpe de absenta, un golpe de Dubonnet, $^1/_3$ de vermut seco, $^2/_3$ de Dry Gin.

PETER PAN-COCKTAIL:

$^1/_4$ de Peach Bitters, $^1/_4$ de jugo de naranja, $^1/_4$ de vermut seco, $^1/_4$ de Dry Gin.

PICCADILLY-COCKTAIL:

Un golpe de absenta, un golpe de granadina, $^1/_3$ de vermut seco, $^2/_3$ de Dry Gin.

POKER-COCKTAIL:

$^1/_2$ de vermut dulce, $^1/_2$ de ron Bacardi.

PRESIDENTE-COCKTAIL:

$^1/_2$ de ron Bacardi, $^1/_2$ de vermut seco, una c. c. de granadina. Sírvase con una guinda y una corteza de naranja.

POLO-COCKTAIL:

El jugo de $^1/_4$ de limón, $^1/_3$ de vermut dulce, $^1/_4$ de vermut seco, $^1/_3$ de Dry Gin.

PRINCESS-COCKTAIL:

$^3/_4$ de Apricot Brandy, $^1/_4$ de nata.

PRINCESS MARY'S PRIDE-COCKTAIL:

$^1/_4$ de vermut seco, $^1/_4$ de Dubonnet, $^1/_2$ de Calvados.

PRINCE'S SMILE-COCKTAIL:

Un golpe de jugo de limón, $^1/_4$ de Apricot Brandy, $^1/_4$ de Calvados, $^1/_2$ de Dry Gin.

PRINCETON-COCKTAIL:

Dos golpes de Orange Bitters, $^1/_3$ de oporto, $^2/_3$ de Tom Gin. Exprimir corteza de limón.

PATA DE MULA-COCKTAIL:

$^1/_4$ de Gin, $^3/_4$ de Bacardi, $^1/_8$ de Cointreau, $^1/_8$ de Noilly y dos gotas de Pernod.

PARELLÓ-COCKTAIL:

Una yema de huevo, una c. c. de azúcar, $^3/_4$ de whisky y $^1/_4$ de Calisay.

Dedicado a don Ricardo Parelló.

PÉREZ TERROBA-COCKTAIL:

$^3/_4$ de Mercedes, $^1/_4$ de agua fría.

PANI-COCKTAIL:

$^4/_5$ de Gordon's, $^1/_5$ de Carpano y piel de limón.

Dedicado a don Ricardo Pani.

PUENTECITO-COCKTAIL:

$^1/_3$ de Gin, $^1/_3$ de vermut italiano, $^1/_3$ de Cointreau, gotas de marrasquino y una guinda.

PINK BABY-COCKTAIL:

$^1/_2$ de Gin, $^1/_4$ de granadina, $^1/_4$ de jarabe de limón y una clara de huevo.

PISPER-COCKTAIL:

$^2/_3$ de vermut italiano, $^1/_3$ de ginebra, una cucharadita de curaçao, ocho gotas de angostura, piel de limón.

Dedicado a don Francisco Busquet.

PLA DE BAGES-COCKTAIL:

$^2/_3$ de vermut italiano, $^1/_3$ de ginebra, una cucharadita de Aromas de Montserrat, corteza de limón.

Dedicado a don Manuel Seoane.

PRAIRIE HEN-COCKTAIL:

Dos golpes de vinagre, una cucharadita de salsa de Worcester, dos golpes de salsa de Tabasco, un poco de pimienta y sal.

PEÑARANDA-COCKTAIL:

En una copa de vino poner: $^1/_2$ de San Patricio y $^1/_2$ de Tío Guillermo.

Dedicado al señor duque de Peñaranda.

PALAMÓS-COCKTAIL:

$^1/_2$ de Amer Picón, $^1/_2$ de vermut italiano, gotas de granadina.

Dedicado a don Santiago Ros.

PALACIOS-COCKTAIL:

$^1/_4$ de jugo de lima, $^1/_4$ de jugo de naranja, $^1/_4$ de Cointreau, $^1/_4$ de Scotch Whisky.

Dedicado a don Lucas de Palacios.

PASO A NIVEL-COCKTAIL:

En una copa de licor póngase: $^1/_2$ de anís Las Cadenas, $^1/_2$ de coñac Byass.

PINK GIN-COCKTAIL:

Póngase en un vaso mediano: un pedacito de hielo, dos golpes de angostura y una copita de ginebra.

PORTUGALETE-COCKTAIL:

$^8/_{10}$ de ginebra argentina, $^2/_{10}$ de vermut Mérito seco.

Dedicado a don Juan C. de Olaso.

PRADO-COCKTAIL:

$^1/_4$ de jugo de piña, $^1/_4$ de Cointreau, $^2/_4$ de ron Bacardi.

Dedicado a don Antonio Pérez O.

QUEEN ELIZABETH-COCKTAIL:

$^{2}/_{4}$ de Dry Gin, $^{1}/_{4}$ de Cointreau, $^{1}/_{4}$ de Grape Fruit.

QUEEN'S-COCKTAIL:

Un pedazo de piña, una corteza de naranja, unos trocitos de hielo, $^{1}/_{3}$ de vermut dulce, $^{1}/_{3}$ de vermut seco, $^{1}/_{3}$ de Gin.

QUAKER'S-COCKTAIL (para seis personas):

$^{1}/_{3}$ de brandy, $^{1}/_{3}$ de ron, $^{1}/_{6}$ de jugo de limón, $^{1}/_{6}$ de jarabe de fresas.

QUIROGA-COCKTAIL:

En un vaso mediano póngase: un pedacito de hielo, una copa gin Nicholson's, media copita de soda.

Dedicado a don Félix Quiroga.

QUINTANILLA-COCKTAIL:

En copa de champaña póngase: un pedacito de hielo, $^{1}/_{5}$ Rioja tinto, $^{4}/_{5}$ champaña Brut.

Dedicado al señor conde de Quintanilla.

ROB ROY-COCKTAIL:

Un golpe de Angostura Bitters, $^{1}/_{3}$ de vermut dulce, $^{2}/_{3}$ de Scotch Whisky. Sírvase con una guinda.

ROSARY-COCKTAIL:

$^{1}/_{3}$ de vermut seco, $^{1}/_{6}$ de Cherry Brandy, $^{1}/_{6}$ de kirsch, $^{1}/_{6}$ de Dubonnet, $^{1}/_{6}$ de Pernod.

ROYAL-COCKTAIL:

$^{1}/_{3}$ de Gin, $^{1}/_{3}$ de vermut seco, $^{1}/_{3}$ de Cherry Brandy, un golpe de marrasquino. Sírvase con una guinda.

ROYAL SMILE-COCKTAIL:

El jugo de un limón, una c. c. de granadina, 2/3 de Calvados, 1/3 de Gin.

ROSE-COCKTAIL:

1/3 de kirsch, 1/3 de ginebra, 1/3 de vermut seco, una c. c. de granadina. Sírvase con una guinda.

ROSE-COCKTAIL (estilo inglés):

Una c. c. de jugo de limón, dos c. c. de granadina, 1/4 de vermut seco, 1/4 de Apricot Brandy, 2/4 de Dry Gin. Bordéese la copa con azúcar.

RUSA DRY-COCKTAIL:

1/3 de Vodka, 1/3 de Gin, 1/3 de vermut dulce, dos golpes de Salamer.

RICHMOND-COCKTAIL:

1/3 de Kina Lillet, 2/3 de Plymouth Gin. Exprimir corteza de limón.

ROLLS ROYCE-COCKTAIL:

Un golpe de Benedictino, 1/4 de vermut seco, 1/4 de vermut dulce, 1/2 de Dry Gin.

ROYAL CLOVER CLUB-COCKTAIL:

El jugo de medio limón, una c. c. de granadina, una yema de huevo, una copita de Gin.

RUSSIAN-COCKTAIL:

1/3 de crema de cacao, 1/3 de Dry Gin, 1/3 de vodka.

ROSA-COCKTAIL (sin alcohol):

Una yema de huevo, dos c. c. de azúcar, una copa de jugo de naranja. Sírvase en vaso mediano, terminando de llenar con soda.

RIXENSART-COCKTAIL:

$^1/_3$ de Amer Picón, $^1/_3$ de vermut italiano, $^1/_3$ de Dry Gin.

Dedicado a don Francisco Santa Olalla.

ROSALEDA-COCKTAIL:

En un vaso mediano póngase: una copita de Gordon's Gin, igual cantidad de soda muy fría.

Dedicado a don Emilio González.

RÍO-COCKTAIL:

$^1/_4$ de Gin, $^1/_4$ de Benedictino, $^1/_4$ de Cointreau, $^1/_4$ de jugo de naranja y dos gotas de Pernod.

Dedicado a don Juan Russell.

RATTLESNAKE-COCKTAIL (para seis personas):

Cuatro vasos de Whisky Rye, clara de dos huevos, un vaso de jugo de limón, cuatro cucharaditas de azúcar y unos pocos golpes de absinthe.

RAIMONDO-COCKTAIL:

$^1/_2$ de Campari, $^1/_2$ de Carpano, ocho gotas de marrasquino.

Dedicado a don Martino Raimondo.

ROJAS-COCKTAIL:

En un vaso mediano pónganse dos pedacitos de hielo, ocho gotas de curaçao, $^1/_2$ de vermut blanco dulce, $^1/_2$ de ginebra, piel de limón y naranja.

ROCAFULL-COCKTAIL:

Una cucharadita de azúcar, una yema de huevo, una cucharadita de crema de café, una copita de coñac y dos copitas de café frío.

RUANO-COCKTAIL:

$^1/_3$ jugo de naranja, $^2/_3$ de Haig and Haig.

Dedicado a don José Luis Ruano.

RUBÍ-COCKTAIL:

$^2/_3$ de Gin, $^1/_6$ de vermut Rossi, $^1/_6$ de kirsch.

Dedicado al señor duque de Rubí.

REAL MADRID F. C.-COCKTAIL:

Unas gotas de curaço blancao, una c. c. de Dubonnet, media copita de ginebra inglesa, media copita de vermut dulce. Sírvase con una guinda.

SAVOY-COCKTAIL:

$^1/_3$ de brandy, $^1/_3$ de benedictino, $^1/_3$ de crema de cacao.

SANRU-COCKTAIL:

$^1/_3$ de jerez amontillado, $^1/_3$ de ginebra, $^1/_3$ de Dubonnet, ocho gotas de Cherry Brandy. Sírvase exprimiendo corteza de limón.

Dedicado a don Julio Sánchez Rubio.

SCOAL-COCKTAIL:

$^1/_3$ de Swedish Punch, $^1/_3$ de anís, $^1/_3$ de jugo de limón.

SNOWBALL-COCKTAIL:

$^1/_6$ de crema de violeta, $^1/_6$ de crema de menta blanca, $^1/_6$ de Anisette, $^1/_6$ de nata fresca, $^1/_3$ de Gin.

STANLEY-COCKTAIL:

$^{1}/_{6}$ de granadina, $^{1}/_{6}$ de jugo de limón, $^{1}/_{3}$ de ron, $^{1}/_{3}$ de Gin.

STAR-COCKTAIL:

Una c. c. de jugo de grape fruit, un golpe de vermut dulce, un golpe de vermut seco, $^{1}/_{3}$ de Calvados, $^{1}/_{3}$ de Gin.

SALA-COCKTAIL:

Unas gotas de marrasquino, unas gotas de Chartreuse, media copita de ginebra española, media copita de vermut.

SAN MARTÍN-COCKTAIL:

$^{1}/_{2}$ de ginebra, $^{1}/_{2}$ de vermut dulce, una c. c. de Chartreuse A. Sírvase con una guinda.

SUISSESSE-COCKTAIL:

Media clara de huevo, el jugo de medio limón, una copita de Pernod. Sírvase en vaso de Fizz y terminar de llenar con sifón.

SARATOGA-COCKTAIL:

Una copita de brandy, una c. c. de marrasquino, dos golpes de angostura. Sírvase con un pedacito de piña.

ST. GERMAIN-COCKTAIL:

El jugo de medio limón, $^{1}/_{4}$ de grape fruit, una clara de huevo, una copita de licor de Chartreuse verde.

SAVOY SPECIAL-COCKTAIL:

Un golpe de absenta, dos golpes de granadina, $^1/_3$ de vermut seco, $^2/_3$ de Dry Gin. Sírvase exprimiendo corteza de limón.

SAVOY TANGO-COCKTAIL:

$^1/_2$ de Sloe Gin, $^1/_2$ de Calvados.

SEVILLA-COCKTAIL:

$^1/_2$ de vermut dulce, $^1/_2$ de ron Bacardi, una corteza de naranja.

SIDE-CAR-COCKTAIL:

$^1/_3$ de brandy, $^1/_3$ de Cointreau o triple seco, $^1/_3$ de jugo de limón.

SHAMROCK-COCKTAIL:

Tres golpes de crema de menta verde, tres golpes de Chartreuse verde, $^1/_2$ de vermut seco, $^1/_2$ de Irish Whisky.

ST. MARC-COCKTAIL:

$^1/_3$ de ginebra, $^1/_3$ de vermut seco, $^1/_6$ de grosella, $^1/_6$ de Cherry Brandy.

SANTIAGO-COCKTAIL:

$^8/_{10}$ de ron Bacardi, $^2/_{10}$ de jugo de limón, una c. c. de granadina.

SHANGHAI-COCKTAIL:

Dos golpes de granadina, $^3/_8$ de jugo de limón, $^1/_8$ de Anisette, $^1/_2$ de ron Jamaica.

SACHA-COCKTAIL:

$^2/_4$ de crema de café, $^1/_4$ de brandy, $^1/_4$ de nata fresca. Sírvase rallando nuez moscada por encima.

Dedicado a don Alejandro Barreneche.

SMILER-COCKTAIL:

Un golpe de Angostura Bitters, un golpe de jugo de naranja, $^1/_4$ de vermut dulce, $^1/_4$ de vermut seco, $^1/_2$ de Dry Gin.

SILVER-COCKTAIL:

$^1/_2$ de ginebra, $^1/_2$ de vermut seco, una c. c. de marrasquino, una c. c. de jarabe de horchata, una c. c. de clara de huevo.

SHERRY-COCKTAIL:

Una copita de jerez seco, dos golpes de curaçao, dos golpes de Orange Bitters. Sírvase con una guinda.

SNICKER-COCKTAIL:

Una clara de huevo, dos golpes de marrasquino, una c. c. de jarabe de goma, un golpe de Orange Bitters, $^1/_3$ de vermut seco, $^2/_3$ de Dry Gin.

STINGER-COCKTAIL:

$^1/_2$ de brandy, $^1/_2$ de crema de menta blanca. Se puede preparar también con menta verde.

SPENCER-COCKTAIL:

Un golpe de Angostura Bitters, un golpe de jugo de naranja, $^1/_3$ de Apricot Brandy, $^2/_3$ de Dry Gin. Sírvase con una guinda, exprimiendo corteza de limón.

STARS AND STRIPES-COCKTAIL:

$^1/_3$ de crema de Cassis, $^1/_3$ de marrasquino, $^1/_3$ de Chartreuse verde.

SÁNCHEZ ARCONA-COCKTAIL:

$^2/_3$ de Gin, $^1/_3$ de añejo Rossi, un golpe de kirsch.

Dedicado a don Manuel Sánchez Arcona.

SANDARU-COCKTAIL:

Una copa de Untomate, sal de apio, salsa inglesa, pimienta.

Dedicado a don Santiago Daurella.

SANTOÑA-COCKTAIL:

En una copa de champaña póngase: ocho gotas de angostura, ocho gotas de coñac. Llenar con champaña y poner piel de naranja y de limón.

Dedicado al señor duque de Santoña.

SCHUURMANS-COCKTAIL:

$^2/_3$ de Rye Whisky, $^1/_3$ de Tío Pepe, una gota de málaga.

Dedicado a Mr. Cornelius M. Schuurmans.

SHRINER-COCKTAIL:

Dos golpes de Peychaud Bitters, dos golpes de jarabe de goma, $^1/_2$ de Brandy, $^1/_2$ de Sloe Gin. Sírvase con un poco de piel de limón.

SIR WALTER-COCKTAIL:

Una cucharadita de granadina, una cucharadita de curaçao, una cucharadita de jugo de limón, $^1/_3$ de brandy y $^1/_3$ de ron.

SUEVIA-COCKTAIL:

$^3/_4$ de whisky, $^1/_4$ de Rossi añejo, ocho gotas de curaçao y piel de naranja.

Dedicado a don Cesáreo González.

SASSONE-COCKTAIL:

$^1/_2$ de vermut italiano y $^1/_2$ de Old Tom Gin. Para cuatro: una copa de coñac, media de curaçao, jugo de limón suficiente; azúcar, poco, por el curaçao; angostura para que se ponga casi color caoba. Servirlo muy helado.

Dedicado a don Felipe Sassone.

SANMIGUEL-COCKTAIL:

$^1/_3$ de vermut blanco dulce, $^2/_3$ de ron Bacardi, una guinda.

Dedicado a don M. Sanmiguel Raimúndez.

SOL Y SOMBRA-COCKTAIL:

$^1/_2$ de coñac y $^1/_2$ de anís.

SAN FRANCISCO-COCKTAIL:

El jugo de una naranja y de un limón, dos c. c. de jarabe de piña y dos de granadina. Sírvase en vaso mediano.

SENILLOSA-COCKTAIL:

Póngase en vaso mediano una copita de Gin Gordon's, tres golpes de angostura, un buen pedazo de hielo y llenar con sifón.

Dedicado a don Arcadio Senillosa.

SOLÍS ÁVILA-COCKTAIL:

$^1/_2$ de jugo de naranja, $^1/_2$ de jugo de limón, dos cucharaditas de jarabe de grosella y una guinda.

SENTÍS-COCKTAIL:

En una copita de vino póngase: un pedacito de hielo, una piel de limón, ocho gotas de angostura Siagert; llenar con champaña extra seco.

Dedicado a don Carlos Sentís.

TORITO-COCKTAIL:

$^1/_2$ de jerez fino, $^1/_2$ de jerez oloroso.

TORRES RIVAS-COCKTAIL:

$^2/_3$ de ron Bacardi, $^1/_6$ de jugo de lima, $^1/_6$ de marrasquino.

Dedicado a don Luis Osio y Torres Rivas.

TROPICAL-COCKTAIL:

$^1/_3$ de marrasquino, $^1/_3$ de ginebra, $^1/_3$ de vermut seco, ocho gotas de angostura. Sírvase con un pedacito de piña y una guinda.

TRYLBY-COCKTAIL:

Dos golpes de absenta, dos golpes de Orange Bitters, $^1/_3$ de licor Parfait Amour, $^1/_3$ de Scotch Whisky, $^1/_3$ de vermut dulce. Sírvase con una guinda.

TUNNEL-COCKTAIL:

$^1/_3$ de Gin, $^1/_3$ de Campari, $^1/_6$ de vermut dulce, $^1/_6$ de vermut seco. Exprimir corteza de naranja.

TURF-COCKTAIL:

Dos golpes de Orange Bitters, dos golpes de marrasquino, dos golpes de absenta, $^1/_2$ de vermut seco, $^1/_2$ de Gin. Sírvase con una oliva.

TANGLEFOOT-COCKTAIL:

$^1/_6$ de jugo de naranja, $^1/_6$ de jugo de limón, $^1/_3$ de ron Bacardi, $^1/_3$ de ponche sueco.

TOMATE-COCKTAIL:

Una copita de jugo de tomate, $^1/_2$ cucharadita de jugo de limón, $^1/_2$ cucharadita de salsa Perrins, sal de apio o común, pimienta molida. Sírvase en copa de vino.

Esta es la fórmula que tiene mayor aceptación. El tomate no admite mezclas de alcohol, aunque después de tomarlo resulta muy agradable una copita de vino de Jerez.

El jugo se prepara pasando por el tamiz unos tomates, procurando que estén muy limpios y maduros. Casi siempre es preciso añadir un poco de agua para que no resulte excesivamente espeso. Las botellas de «Untomate» que se encuentran en el comercio, se utilizan también mucho por su comodidad.

THUNDER-COCKTAIL:

Una c. c. de jarabe de goma, una yema de huevo, una copita de brandy, un poco de cayena.

TERRAMAR-COCKTAIL:

Póngase en vaso mediano: dos c. c. de jugo de limón, una c. c. de azúcar, una c. c. de ron Pálido o Bacardi. Disolver el azúcar con una cucharilla y terminar de llenar con hielo rallado. Sírvase con $^1/_2$ rodaja de naranja.

Dedicado a don Víctor María Tarruella.

TIPPERARY-COCKTAIL:

$^1/_3$ de vermut dulce, $^1/_3$ de Chartreuse verde, $^1/_3$ de Irish Whisky.

TANGARINO-COCKTAIL:

$^1/_3$ de ginebra, $^1/_3$ de vermut seco, $^1/_6$ de jugo de naranja, $^1/_6$ de crema de mandarina. Pásese a una copa de champagne, terminando de llenar con champagne Brut.

TRÍAS-COCKTAIL:

$^1/_4$ Vermut francés, $^3/_4$ Old Parr.

Dedicado a don Antonio Carráu.

TORPEDO-COCKTAIL:

Un golpe de Gin, $^1/_3$ de brandy, $^2/_3$ de Calvados.

TIPSY CURE-COCKTAIL:

Una taza de café muy concentrado, un gramo de amoníaco.

Esta receta tan simple es, sin embargo, muy eficaz para el que, en un descuido, pesque una merluza, una trucha, una manga, o coja una tajada, tea, turca, borrachera, beodez, curda, mona, embriaguez, cogorza, pítima, tranca, sorda, violina, jumera, trúpita, codoñera, cuerva, dormilona, estrepitosa, llorona, mordaga, moscorra, parda, peana, peludo, trompa, o tuviera una papalina, chispa, toquilla, castaña, felpudo, filoxera, manta, lámpara, mojadura, mantilla, pañoleta, túnica, tostada o tablón.

TAMARÓN-COCKTAIL:

$^1/_3$ de Botaína y $^2/_3$ de Jandilla.

Dedicado al señor marqués de Tamarón.

TIBIDABO-COCKTAIL:

$^2/_4$ de brandy, $^1/_4$ de triple seco, $^1/_4$ de jugo de naranja.

TEBA-COCKTAIL:

Una copita de Gin Gordon's, seis gotas de vermut Noilly.

Dedicado al señor conde de Teba.

TRASATLÁNTICA-COCKTAIL:

En un vaso mediano póngase unos pedacitos de hielo, dos cucharaditas de Chartreuse amarillo, $^1/_2$ de Gin, $^1/_2$ de vermut italiano, dos guindas y una piel de naranja y otra de limón.

Dedicado a don Jaime Roig.

UNITI-COCKTAIL:

$^1/_4$ de brandy, $^1/_4$ de curaçao, $^1/_4$ de ginebra, $^1/_4$ de granadina, una yema de huevo. Pásese a vaso mediano, terminando de llenar con champaña.

URQUIJO-COCKTAIL:

6 gotas de Calvados, $^1/_3$ de vermut dulce, $^2/_3$ de whisky escocés.

Dedicado a don Francisco Urquijo.

UNIÓN JACK-COCKTAIL:

$^1/_3$ de granadina, $^1/_3$ de marrasquino, $^1/_3$ de Chartreuse verde.

UPSTAIRS-COCKTAIL:

El jugo de $^1/_4$ de limón, una copita de Dubonnet. Acábese de llenar con soda.

UNCAMIÓN-COCKTAIL:

Una copita de Gin Gordon's, jugo de medio limón, un poquito de clara de huevo y una c. c. de azúcar.

Dedicado a don Juan Laffontan.

U S A-COCKTAIL:

$^1/_3$ de Amer Picón, $^1/_3$ de vermut, una c. c. de grosella.

Dedicado a don Fernando Usabiaga.

UNITED PRESS-COCKTAIL:

$^2/_3$ de Bourbon, $^1/_3$ de Cinzano, ocho gotas de angostura, corteza de naranja.

Dedicado a Mr. Ralp E. Forte.

VON BÜLOW-COCKTAIL:

$^2/_3$ de kirsch, $^1/_3$ de Dubonnet.

Dedicado al señor barón Hans D. von Bülow.

VILLANUEVA DEL SOTO-COCKTAIL:

$^3/_4$ de ron Bacardi, $^1/_4$ de jugo de limón, ocho gotas de frambuesa.

Dedicado al señor marqués de Casa-Tremañes.

VIANA-COCKTAIL:

Una copa de Gin Gordon's, seis gotas de vermut y seis de Bitters.

Dedicado al señor marqués de Viana.

VALDEIGLESIAS-COCKTAIL:

Una yema de huevo, unas gotas de Grand Marnier y una copa de Solera 1847 G. Byass. Florear con canela.

VERMUT-COCKTAIL:

Una copita de vermut dulce, dos golpes de curaçao, dos golpes de Gin. Sírvase exprimiendo corteza de limón.

VALENCIA-COCKTAIL:

Una c. c. de Orange Bitters, $^1/_3$ de jugo de naranja, $^2/_3$ de Apricot Brandy.

VANDERBILT-COCKTAIL:

$^1/_2$ de Cherry Brandy Rocher, $^1/_2$ de brandy, dos golpes de jarabe de goma, dos golpes de Angostura Bitters. Sírvase con una guinda, exprimiendo corteza de limón.

VERY WELL-COCKTAIL:

$^1/_2$ de jugo de naranja, $^1/_2$ de jugo de limón, dos c. c. de granadina, dos c. c. de jarabe de plátano. Sírvase en copa de vino con una guinda.

VICEGOL-COCKTAIL:

$^1/_2$ de vermut dulce, $^1/_4$ de Ginebra, $^1/_4$ de brandy.

Dedicado a don Wenceslao Fernández Flórez.

VOLSTEAD-COCKTAIL:

$^1/_4$ de jugo de limón, $^3/_4$ de jugo de naranja, un golpe de Hércules.

VALDECEBADAL-COCKTAIL:

Una copita de Gin Larios, seis gotas de vermut Cinzano seco.

Dedicado a don Juan Villavicencio.

VICHY-COCKTAIL:

En un vaso grande póngase: cuatro gotas de angostura, una rodaja de limón, un pedacito de hielo y termínese de llenar con Vichy Catalán.

Dedicado a don Gonzalo Cardenal.

WHISKY-COCKTAIL:

Una copita de whisky, ocho gotas de angostura, ocho gotas de jarabe de azúcar.

WAX-COCKTAIL:

Una clara de huevo, una c. c. de jarabe de goma, $^1/_3$ de absenta, $^1/_3$ de Gin.

WEDDING BALL-COCKTAIL:

$^1/_6$ de jugo de naranja, $^1/_6$ de Cherry Brandy, $^1/_3$ de Gin, $^1/_3$ de Dubonnet.

WÁSHINGTON-COCKTAIL:

$^1/_3$ de brandy, $^2/_3$ de vermut seco, dos golpes de angostura, dos golpes de jarabe de goma.

WHITE LADY-COCKTAIL:

$^2/_4$ de ginebra, $^1/_4$ de triple seco, $^1/_4$ de jugo de limón.

WELCOME STRANGER-COCKTAIL:

$^1/_6$ de granadina, $^1/_6$ de jugo de limón, $^1/_6$ de jugo de naranja, $^1/_6$ de Gin, $^1/_6$ de ponche sueco, $^1/_6$ de brandy.

WARDEN-COCKTAIL:

$^1/_4$ de vermut seco, $^1/_4$ de Hércules, $^1/_2$ de Dry Gin.

WALDORF-COCKTAIL:

El jugo de $^1/_4$ de limón, $^1/_4$ de Dry Gin, $^1/_2$ de ponche sueco.

WEMBLEY-COCKTAIL:

Un golpe de Apricot Brandy, dos golpes de Calvados, $^1/_3$ de vermut seco, $^2/_3$ de Dry Gin.

WESTBROOK-COCKTAIL:

$^1/_3$ de Gin, $^1/_3$ de vermut dulce, $^1/_3$ de whisky. Añádase un poco de azúcar.

WHITE ROSE-COCKTAIL:

Una clara de huevo, una copa de Gin, una copa de kirsch, una c. c. de jarabe de goma.

WEST INDIAN-COCKTAIL:

Póngase en vaso mediano: una c. c. de azúcar, una c. c. de angostura, una c. c. de jugo de limón, una copita de Gin, un pedacito de hielo.

XANTHIA-COCKTAIL:

$^1/_3$ de Cherry Brandy, $^1/_3$ de Chartreuse amarillo, $^1/_3$ de Gin.

YOKOHAMA-COCKTAIL:

Un golpe de absenta, $^1/_6$ de granadina, $^1/_6$ de vodka, $^1/_3$ de jugo de naranja, $^1/_3$ de Gin.

ZABALZA-COCKTAIL:

$^1/_3$ Oloroso seco, $^2/_3$ Bourbon Whisky, corteza de naranja.

Dedicado a don Antonio Cacho.

ZAZARAC-COCKTAIL:

$^1/_6$ de ron Bacardi, $^1/_6$ de Anisette Marie Brizard, $^1/_6$ de jarabe de goma, $^1/_3$ de Whisky Canadian Club, un golpe de angostura, un golpe de orange, tres golpes de absenta. Exprimir corteza de limón.

ZUYA-COCKTAIL:

$^2/_3$ de jugo de naranja, $^1/_3$ de whisky.

Dedicado al señor marqués de Zuya.

ZAMORA-COCKTAIL:

$^1/_2$ copita de brandy, $^1/_4$ de copita de vermut dulce y $^1/_4$ de copita de crema de cacao. Sírvase con una guinda.

ZAHORÍ-COCKTAIL:

$^1/_3$ de Fundador, $^1/_3$ de jugo de naranja, $^1/_3$ de Radium.

Dedicado a don José Domecq de La Riva.

ZAZA-COCKTAIL:

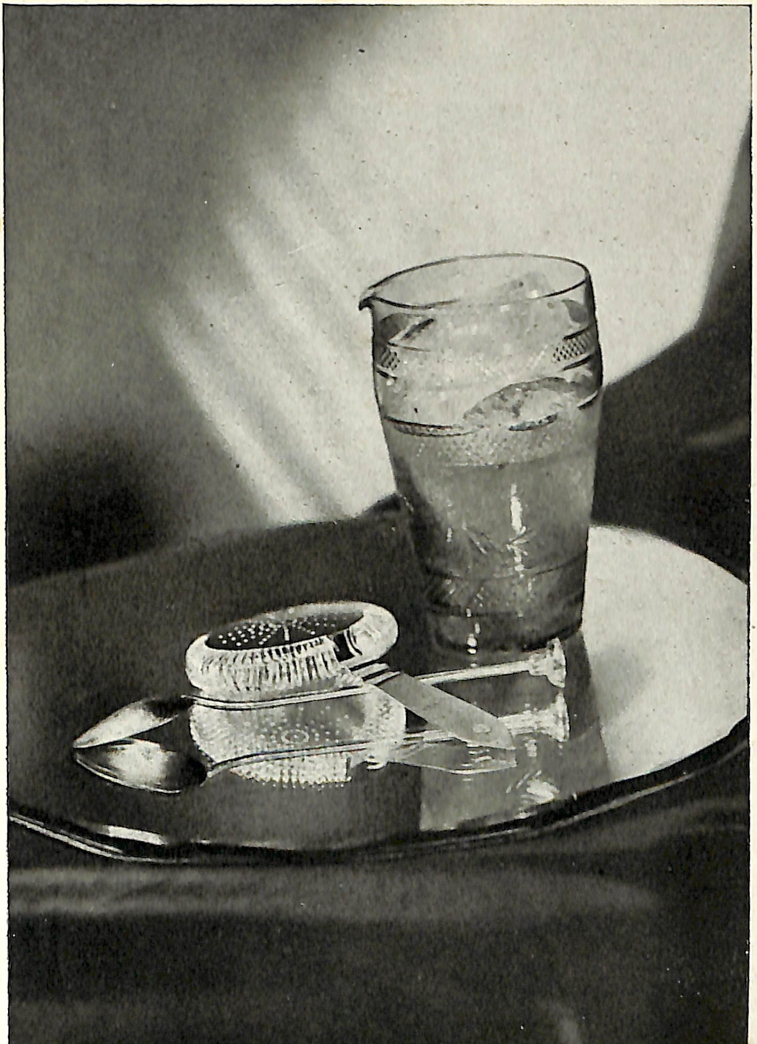
$^4/_{10}$ de vermut italiano, $^4/_{10}$ de Gin, $^1/_{10}$ de kirsch, $^1/_{10}$ de Cherry Brandy.

Dedicado a don Roberto de Lucas.

ZUNZUNEGUI-COCKTAIL:

$^4/_5$ de Seagers Gin, $^1/_5$ de Noilly Prat, corteza de limón.

Dedicado a don Luis María de Zunzunegui.



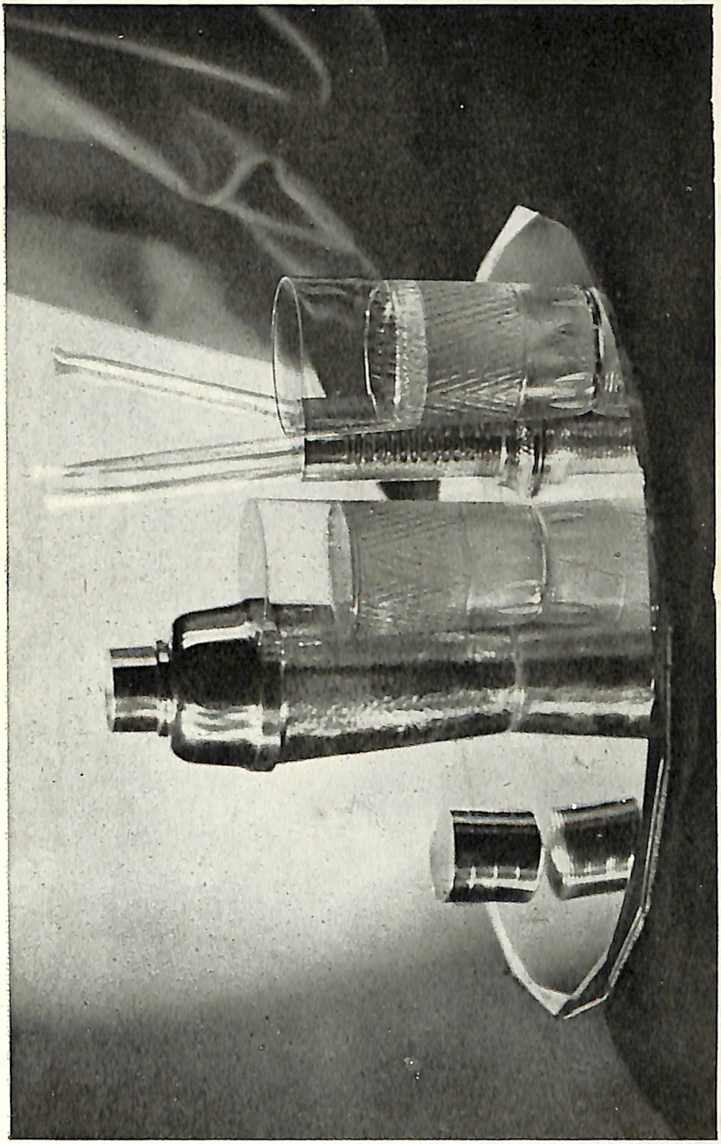
Vaso mezclador con su pasador y cucharilla. (*Foto Estudio Campúa.*)

DERIVADOS DEL COCKTAIL

Se llama así a todas las mezclas que, aun siendo parecidas a los cocktails, tienen un nombre propio, como son todas las que se citan a continuación. En vez de llevar el orden alfábetico, se citan según su importancia.

FIZZES · COMBINACIONES · FLIPS · CUPS · SOURS · GROGS · PUNCHES · COLLINS JULEPS · COBBLERS · SLINGS · POUSSE-CAFÉ · HIGHBALLS · COOLERS · EGG NOGS · DAISIES TODDIES · ZOOMS · LIMONADAS · NARANJADAS · RICKIES · FIXES SANGAREES · SMASHES · CRUSTAS · SHRUBS · VARIOS.

LÁMINA XXIII



Fizzes.

(Foto Estudio Campúa.)

FIZZES

El *fizz* es una bebida muy agradable para tomar a cualquier hora, siendo particularmente indicada cuando el organismo está fatigado por algún exceso.

Uno de ellos, el *Gin-Fizz*, es la bebida que más se pide en todos los bares americanos del mundo.

Todos los *fizzes* tienen la misma preparación: se agita la mezcla en la cocktelera, se pasa a un vaso mediano (de los de whisky) y se termina de llenar con sifón o soda.

American-Fizz:

El jugo de medio limón, media copita de brandy, media copita de Gin, una cucharadita de granadina.

Andaluza-Fizz:

El jugo de una naranja, una copita de jerez seco, una cucharadita de azúcar.

ABOLENGO-FIZZ:

El jugo de medio limón y el de media naranja, una cucharadita de azúcar, una copa de brandy Abolengo.

Dedicado a don Eduardo de Solís y Salaya.

BACARDI-FIZZ:

Una copita de ron Bacardi, una cucharadita de azúcar, el jugo de medio limón.

BUCKS-FIZZ:

El jugo de media naranja. Acábese de llenar con champagne.

CREAM-FIZZ:

Una copita de ginebra, una cucharadita de azúcar, el jugo de medio limón, dos cucharaditas de nata fresca.

CIENTO TRES-FIZZ:

El jugo de una naranja, una cucharadita de azúcar, media cucharadita de clara de huevo, ocho gotas de triple seco, una copita de brandy Excelsior (103).

Dedicado al señor marqués de Vargas.

CARLTON-FIZZ:

El jugo de un limón, una copita de whisky escocés, una cucharadita de azúcar, un cuarto de cucharadita de clara de huevo.

Dedicado a Don Joaquín Goyoaga.

CARRERAS-FIZZ:

El jugo de un limón, una cucharadita de azúcar, ocho gotas de Pippermint, una copita de Gin Pearson.

CASTILLEJO-FIZZ:

El jugo de un limón, una cucharadita de azúcar, una copita de Gin, una cucharadita de frambuesa.

Dedicado a don Leopoldo Fernández de Castillejo.

DONOSKY-FIZZ:

El jugo de un limón, una cucharadita de azúcar, un cuarto de copita de Gin, ocho gotas de kirsch.

DERBY-FIZZ:

Jugo de medio limón, una cucharadita de azúcar en polvo, un huevo, una copita de whisky.

DUBONNET-FIZZ:

El jugo de media naranja, el jugo de un cuarto de limón, una cucharadita de Cherry Brandy, una copita de Dubonnet.

EYE OPENER-FIZZ:

Póngase en un vaso grande el zumo de medio limón, una cucharadita de azúcar, media clara de huevo, un vasito de whisky. Llénese dos terceras partes del vaso con hielo rallado.

FOCKINK-FIZZ:

El jugo de un limón, una cucharadita de azúcar, una copita de Gin Fockink, ocho gotas de curaçao blanco.

Dedicado a don Carmelo Eguiguren.

FRY-FIZZ:

El jugo de medio limón, una cucharadita de azúcar, media cucharadita de clara de huevo, una copita de ginebra.

Dedicado a don Juan Fry.

FUNDADOR-FIZZ:

Una copita de brandy Fundador, una cucharadita de azúcar, el jugo de una naranja y el de medio limón, una cucharadita de crema de lima.

Dedicado a don Pedro Domecq de La Riva.

GIN-FIZZ:

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo y añadir: una copita de ginebra, una cucharadita de azúcar, el jugo de medio limón. Agítese muy bien y sírvase en vaso mediano, terminando de llenar con sifón.

GOLDEN-FIZZ:

Una copita de ginebra, una cucharadita de azúcar, el jugo de medio limón, una yema de huevo fresco.

GUADALEN-FIZZ:

Una copita de Gin Gordon's, una copita de agua, una cucharadita de azúcar, el jugo de medio limón. Sírvase en vaso mediano, sin poner sifón.

Dedicado a don Pedro Artola.

GRAND PÈRE-FIZZ:

El jugo de un limón, una copita de Grand Père, una cucharadita de azúcar, una cucharadita de marrasquino.

Dedicado a don Mario Pecastaing.

Hoffmann-Fizz:

El jugo de medio limón, media cucharadita de azúcar en polvo, una copita de Gin.

Interino-Fizz:

El jugo de una lima, una cucharadita de azúcar, una copita de ginebra Seagram's.

Dedicado a don Manuel Casares.

Irish Whisky-Fizz:

Una copita de Irish Whisky, una cucharadita de azúcar, el jugo de medio limón.

Japonesa-Fizz:

Una copita de ginebra, el jugo de una naranja, una cucharadita de azúcar.

Japonesa Coñac-Fizz:

Una copita de coñac, el jugo de una naranja, una cucharadita de azúcar.

Jockey-Fizz:

Una copita de ginebra, una cucharadita de azúcar, el jugo de medio pomelo.

Dedicado a don C. Cortés.

Mocambo-Fizz:

El jugo de medio limón y de media naranja, una copa de ron Bacardi, diez gotas de marrasquino, una cucharadita de azúcar.

Dedicado a don Manuel Suárez.

MONTE UDALA-FIZZ:

El jugo de medio pomelo, el de media naranja, una copita de Gin Gordon's, una cucharadita de azúcar.

Dedicado a don Javier Aznar.

MARTINI-FIZZ:

$^1/_3$ de ginebra, $^1/_3$ de jugo de naranja, $^1/_3$ de vermut blanco, una cucharadita de granadina.

MAY BLOSSOM-FIZZ:

El jugo de medio limón, una cucharadita de granadina, una copita de ponche sueco.

MORNING GLORY-FIZZ:

El jugo de medio limón, media cucharadita de azúcar en polvo, la clara de un huevo, dos golpes de absenta, una copita de Scotch Whisky.

MONTORTAL-FIZZ:

El jugo de dos mandarinas, una copita de Gin, una cucharadita de azúcar.

Dedicado al señor marqués de Montortal.

NAPOLITANA-FIZZ:

El jugo de un limón, una copita de vermut, una cucharadita de azúcar y seis gotas de crema de menta.

Dedicado a don Antonio Bienvenida.

ORANGE-FIZZ:

Una copita de ginebra, el jugo de una naranja, una cucharadita de azúcar.

PLAZA-FIZZ:

Una copita de ginebra, el jugo de medio limón, una cucharadita de Cointreau, una cucharadita de azúcar.

Dedicado a don E. Bermejo.

PUERTA HIERRO-FIZZ:

El jugo de medio pomelo, una cucharadita de azúcar, una copita de Gin y ocho gotas de Cointreau.

Dedicado a don Rafael Silvela.

PALACE-FIZZ:

El jugo de un limón y de una naranja, dos cucharaditas de granadina, dos cucharaditas de piña.

Dedicado a don Alfonso Font.

PINE APPLE-FIZZ:

Dos cucharaditas de jugo de piña, media cucharadita de azúcar en polvo, una copita de ron Bacardi.

PARAGUAYA-FIZZ:

El jugo de medio limón, dos cucharaditas de azúcar, dos copas de las de jerez de jugo de paraguayas, una copa de las de oporto de Dry Gin.

ROYAL-FIZZ:

Una copita de ginebra, una cucharadita de granadina, una cucharadita de azúcar, un huevo fresco, el jugo de medio limón.

RUBY-FIZZ:

El jugo de medio limón, media cucharadita de azúcar en polvo, una clara de huevo, dos golpes de jarabe de granadina, una copita de Sloe Gin.

RITZ-FIZZ:

El jugo de un limón, media copita de Gin, una cucharadita de azúcar y cuatro gotas de menta.

Dedicado a don Alberto Danzberger.

SOBERANO-FIZZ:

Una copita de brandy Soberano, una cucharadita de azúcar, el jugo de una naranja y unas gotas de nata líquida.

Dedicado a don Manuel María González Gordón.

SILVER-FIZZ:

Una copita de ginebra, una cucharadita de azúcar, el jugo de medio limón, dos cucharaditas de clara de huevo.

STRAWBERRY-FIZZ:

El jugo de medio limón, ocho cucharaditas de azúcar, dos copitas de licor de Dry Gin, dos copas de jerez de jugo de fresas natural.

TEXAS-FIZZ:

El jugo de $^1/_4$ de naranja, el jugo de $^1/_4$ de limón, una cucharadita de azúcar, una copita de Dry Gin.

ULARGUI-FIZZ:

El jugo de una naranja y el de medio limón, una copita de whisky y una cucharadita de azúcar. Sírvase en vaso mediano.

Dedicado a don Saturnino Ulargui.

UGARTE-FIZZ:

El jugo de una lima, una copita de Bourbon Whisky, una cucharadita de azúcar.

Dedicado a don Salvador Ugarte.

VIOLET-FIZZ:

El jugo de medio limón, dos cucharaditas de jarabe de frambuesas, dos cucharaditas de crema fresca, media copa de Gin.

VALENCIANA-FIZZ:

Una copita de brandy, el jugo de una naranja, una cucharadita de azúcar.

VETERANO-FIZZ:

El jugo de una naranja, seis gotas de Cherry Brandy, una copa de brandy Veterano, una cucharadita de azúcar y terminar de llenar con sifón.

Dedicado al señor conde de Osborne.

WINDSOR-FIZZ:

Una copita de Dry Gin, una cucharadita de azúcar, el jugo de medio limón, unas gotas de marrasquino.

WHISKY-FIZZ:

Una copita de whisky, una cucharadita de azúcar, el jugo de medio limón.

ZADORRA-FIZZ:

El jugo de media naranja y de medio limón, una copita de jerez amontillado y media cucharadita de clara de huevo.

Dedicado al señor marqués de Triano.

COMBINACIONES

Las *Combinaciones* son una derivación del antiguo *Gin Vermut*. En España, y particularmente en Madrid, es una de las bebidas más de moda.

COMBINACIÓN:

Póngase en vaso mediano tres o cuatro pedacitos de hielo, y añadir: media copita de ginebra, media copita de vermut dulce, dos golpes de angostura, dos golpes de curaçao, una rodaja de limón.

COMBINACIÓN-PALACE:

Póngase en un vaso mediano unos pedacitos de hielo, y añadir: $^1/_2$ de vermut dulce, $^1/_2$ de ginebra, un golpe de angostura Bitters, una corteza de limón y una de naranja.

COMBINACIÓN-LAMBEA:

Póngase en un vaso grande unos pedacitos de hielo, y añadir: $^2/_3$ de vermut dulce, $^1/_3$ de ginebra Gordon's, dos golpes de crema de mandarina, dos golpes de Cointreau. Añadir piel de limón y naranja y dos guindas

COMBINACIÓN-RITZ:

Póngase en un vaso mediano dos pedazos de hielo, y añadir: $^2/_4$ de Dry Gin, $^1/_4$ de vermut añejo Rossi, un pedacito de corteza de limón.

Dedicado a don Adolfo Martínez de Baños.

CODORNIZ-COMBINACIÓN:

Prepárese en copa de cristal: unos pedacitos de hielo, unas gotas de curaçao, unas gotas de Orange Bitters, $^1/_2$ copita de vermut dulce, $^1/_2$ copita de ginebra. Agréguese $^1/_2$ rodaja de limón, $^1/_2$ de naranja y dos guindas.

COMBINACIÓN-CUBANA:

Póngase en un vaso mediano tres o cuatro pedacitos de hielo, y añadir: unas gotas de curaçao, unas gotas de Grand Marnier, unas hojitas de menta, $^1/_2$ vasito de vermut, $^1/_2$ vasito de ginebra, $^1/_2$ rodaja de naranja y $^1/_2$ de limón y dos guindas.

WINDSOR-COMBINACIÓN:

En un vasito pequeño poner un pedacito de hielo, $^3/_4$ de ginebra, $^1/_4$ de vermut seco, una piel de naranja.

FLIPS

Mucho antes de conocerse los cocktails, ya se preparaban mezclas muy parecidas a las que ahora se conocen con el nombre de *Flips*.

Los flips, por llevar todos ellos yema de huevo, son muy indicados para desayuno o merienda.

Todos los flips deberán servirse en copa de vino.

PORTO-FLIP:

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo, y añadir: una yema de huevo, dos c. c. de azúcar, una

copita de oporto. Agítese bien y sírvase en copa de vino, floreándolo con canela.

AMBAR-FLIP:

Dos c. c. de azúcar, una yema de huevo, 1/2 de crema de cacao, 1/2 de Cherry Brandy.

BOSTON-FLIP:

Una yema de huevo, dos c. c. de azúcar, 3/4 de whisky.

BRANDY-FLIP:

Una yema de huevo, dos c. c. de azúcar, una copita de brandy.

CHOCOLATE-FLIP:

1/2 copita de oporto, 1/2 copita de crema de cacao, una yema de huevo, dos c. c. de chocolate en polvo. Sírvase rallando nuez moscada.

CAFÉ-FLIP:

Una yema de huevo, dos c. c. de azúcar, una copa de café. Sírvase floreado con canela.

JEREZ (SHERRY)-FLIP:

Una yema de huevo, dos c. c. de azúcar, una copita de jerez.

PASAPOGA-FLIP:

5/10 de café frío, 2/10 de nata fresca, 3/10 de brandy, una yema de huevo, dos c. c. de azúcar. Sírvase floreado con canela.

WINTER-PALACE-FLIP:

Una yema de huevo, dos c. c. de azúcar, una c. c. de marrasquino, una copita de curaçao, un poco de jugo de limón y de naranja, nuez moscada.

WHISKY-FLIP:

Una yema de huevo, dos c. c. de azúcar, una copita de whisky.

WINDSOR-FLIP:

Una yema de huevo, una c. c. de azúcar, una copita de viejo jerez dulce. Sírvase floreado con canela.

ALCOCER-FLIP:

Una yema de huevo, una cucharadita de azúcar, un vasito de Solera y un chorrito de coñac. Floréese con canela.

MALAGUEÑA-FLIP:

Una yema de huevo, una copa de málaga y media cucharadita de azúcar.

Dedicado a don Juan Marqués.

MENAGE-FLIP:

El jugo de medio limón y el de media naranja, una yema de huevo y dos c. c. de azúcar.

MOSCATEL-FLIP:

Una yema de huevo, una copa de moscatel, una cucharadita de azúcar.

Dedicado a don Guillermo Rein.

CUPS

Bebida refrescante y muy decorativa. Se prepara en grandes recipientes, si es para muchas personas, en o jarras de cristal tallado, fabricadas expresamente para *cup*, y se toma con preferencia en las comidas y fiestas sociales.

ALBARICOQUE-CUP:

Póngase en jarra de cup: doce albaricoques mondados, deshuesados y cortados en pedacitos con bastante azúcar. Se agregan dos botellas de vino blanco. Se deja reposar durante ocho horas. Se coloca el recipiente sobre hielo, añadiendo antes de servir una botella de agua de Seltz.

BADMINGTON-CUP:

Póngase en jarra de cup: una botella de vino tinto viejo, media botella de vino de Jerez, 100 gramos de azúcar disuelto en agua, dos cáscaras de pepino puestas anteriormente en vino tinto, una c. c. de curaçao. Se mezcla bien, se coloca el recipiente sobre hielo y se sirve frío.

CIRUELAS-CUP:

Póngase en jarra de cup: diez ciruelas deshuesadas, con bastante azúcar y un vaso de vino de Jerez. Se deja reposar durante seis horas. En el momento de ir a servirse se le añade una botella de champaña y hielo.

Cups. *(Foto Estudio Campúa.)*

CARDENAL-CUP:

Póngase en jarra de cup: medio kilo de fresas con bastante azúcar, agregar una botella de vino blanco, media botella de vino tinto. Azúcar a discreción. Se deja reposar durante una hora y se sirve frío.

COSMOPOLITA-CUP:

En un vaso para agua: un pedazo de hielo, un golpe de curaçao, un golpe de Noyau, un vasito de brandy. El resto, de vino tinto. Unas frutas picadas. Corteza de naranja.

CLARETE-CUP:

Póngase en jarra de cup: dos c. c. de azúcar, dos c. c. de brandy, dos c. c. de kirsch, dos c. c. de marrasquino, dos c. c. de curaçao, tres rodajas de limón y tres de naranja; una corteza de pepino y fruta del tiempo. Añadirle una botella de vino clarete y déjese en maceración durante una hora. En el momento de ir a servirse se le añade hielo y se le acaba de llenar con sifón.

CHABLIS-CUP:

Póngase en jarra de cup: 60 gramos de azúcar, la cáscara de un limón rallada, un vaso de vino de Jerez añejo, hielo, una botella de Chablis. Se mezcla bien y se sirve.

CLEMEAN-CUP:

Póngase en jarra de cup: cuatro c. c. de jarabe de horchata, cuatro c. c. de azúcar, cuatro c. c. de brandy, cuatro c. c. de marrasquino, cuatro c. c. de

Rhumprat, piña de América cortada a cuadros, un golpe de sifón, hielo suficiente para helarlo. Poco antes de servirse añádase una botella de champagne.

CHAMPAGNE-CUP:

Póngase en jarra de cup: dos c. c. de azúcar, dos c. c. de brandy, dos c. c. de kirsch, dos c. c. de curaçao, dos c. c. de marrasquino, tres rodajas de limón y tres de naranja, una corteza de pepino, unas hojas de hierbabuena, fruta del tiempo cortada en pedacitos. Añadir un poco de sifón y dejar macerar durante media hora. En el momento de servirse añadir hielo y una botella de champagne muy frío.

FRESAS-CUP:

Póngase en jarra de cup: un kilo de fresas con bastante azúcar. Déjese reposar durante varias horas, agregando una botella de vino blanco. Colóquese sobre hielo, añadiendo antes de servir una botella de champagne.

FRAMBUESAS-CUP:

Póngase en jarra de cup: un kilo de frambuesas con bastante azúcar. Déjese reposar varias horas, agregando dos botellas de vino blanco muy frío. Añádase antes de servir agua de Seltz.

HEIDELBERG-CUP:

Póngase en jarra de cup: una botella de vino tinto, una copa de kirsch, el zumo de un limón, la cáscara de medio limón rallada sobre azúcar a discreción. Agréguese canela, cáscara de pepino y sírvase con hielo.

JEREZ-CUP:

Póngase en jarra de cup: 250 gramos de fruta surtida, del tiempo, cortada en trozos pequeños, dos rodajas de naranja con cáscara, dos rodajas de limón, dos c. c. de marrasquino, tres c. c. de curaçao rojo, tres c. c. de brandy, tres c. c. de Chartreuse amarillo, tres c. c. de azúcar fina, tres hojitas de menta fresca, dos cascaritas de pepino. Mézclese bien y déjese durante quince minutos. Luego agréguese una botella de vino de Jerez, cuatro pedacitos de hielo y medio sifón.

LORD LATOUNE-CUP:

Póngase en jarra de cup: cuatro pedazos de hielo, una botella de clarete, dos copitas de jerez, una ramita de hierbabuena, diez o doce cerezas, una corteza de limón. Añadir media botella de agua mineral gaseosa.

MADERA-CUP (para cuatro personas):

Póngase en jarra de cup: cuatro c. c. de azúcar, cuatro c. c. de mandarina, 4 c. c. de Chartreuse, cuatro c. c. de kirsch, cuatro c. c. de brandy, fruta del tiempo cortada, una corteza de limón, una corteza de naranja, unas hojitas de hierbabuena, una piel de pepino, media botella de agua mineral, una botella de vino de Madera. Déjese media hora, y después póngase el hielo, para que se enfríe bien.

MANZANAS-CUP:

Póngase en jarra de cup: varias rodajas de naranja y de limón, bastante azúcar candeal molido, una botella de vino tinto, una botella de vino blanco, dos copas de brandy. Déjese en la nevera durante cuatro horas.

MELOCOTÓN-CUP:

Póngase en jarra de cup: seis melocotones deshuesados, bastante azúcar, un vaso de vino de Madera. Dejar reposar durante seis horas. En el momento de ir a servirse se le añade una botella de champagne y hielo.

NARANJAS CARDENAL-CUP:

Póngase en jarra de cup: cuatro naranjas peladas y cortadas en rodajas, un litro de vino blanco, una cucharada de azúcar. Mézclese bien. Déjese reposar varias horas y sírvase frío.

ORANGE-CUP (sin alcohol):

Póngase en jarra de cup: el jugo de seis naranjas, el jugo de dos limones, una c. c. de granadina, una c. c. de jarabe de plátano, una c. c. de jarabe de albaricoque, fruta del tiempo, dos sifones, hielo picado.

PIÑA-CUP:

Póngase en jarra de cup: una piña pelada y cortada en rodajas. Se la deja reposar durante hora y media con 50 gramos de azúcar y una botella de vino blanco. Se le agrega otra botella de vino blanco y se deja el recipiente sobre hielo. Al tiempo de ir a servirse se le añade una botella de champagne.

SAUTERNES-CUP:

Póngase en jarra de cup: dos copitas de licor de marrasquino, una copita de curaçao, una c. c. de azúcar, una botella de Sauternes, fruta del tiempo,

unas hojitas de hierbabuena, una soda, hielo para helarlo. Antes de servirse añádase una botella de champagne, bien frío.

SIDRA-CUP (para cuatro personas):

Póngase en jarra de cup: una copa de licor de marrasquino, una copa de curaçao, una copa de brandy, una botella de sidra. Añádase un poco de soda y cuatro pedazos de hielo. Decórese con fruta del tiempo.

SUBLIME-CUP:

Póngase en jarra de cup: cuatro c. c. de azúcar, cuatro c. c. de granadina, cuatro c. c. de marrasquino, cuatro c. c. de brandy, cuatro c. c. de curação, una manzana cortada en pedacitos, fruta del tiempo, unas hojitas de hierbabuena, hielo para enfriar. Antes de servir añádase una botella de champagne, bien frío.

SWEEDISH-BOW-CUP:

Póngase en jarra de cup: cuatro c. c. de azúcar, dos c. c. de brandy, tres c. c. de kirsch, una copita de Stockholms Punch, medio kilo de fresas, media botella de vino del Rin. Se le agrega la cantidad de hielo suficiente para que se enfríe bien. Antes de servirlo se le agrega media botella de champagne.

VINO DEL RIN-CUP:

Póngase en una jarra de cup: dos copitas de licor de marrasquino, una copita de curaçao, una c. c. de azúcar, una botella de vino del Rin, fruta del tiem-

po, unas hojitas de hierbabuena, una soda, hielo suficiente para enfriarlo bien. Antes de servir añadir una botella de champagne bien frío.

WINDSOR-CUP (para cinco personas):

Póngase en jarra de cup: dos melocotones cortados en pedacitos, dos rodajas de naranja y dos de limón, media botella de vino blanco, una cucharada de azúcar, unos pedazos de hielo. Se deja macerar durante una hora y al ir a servirse, añadir una botella de champagne muy frío.

SOURS

Como su nombre ya indica, debe servirse un poco agrio. En algunos países le añaden frutas del tiempo. En Madrid, esta costumbre está totalmente abolida.

GIN-SOUR:

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo y añadir: el jugo de medio limón, una c. c. de azúcar, una copita de Gin. Agítese bien y sírvase en copa de vino. No debe ponerse clara de huevo si no lo pide el cliente.

WHISKY-SOUR:

Úsese cocktelera. Unos pedacitos de hielo, el jugo de medio limón, una c. c. de azúcar, una copita de whisky. Agítese bien y sírvase en copa de vino.

BRANDY-SOUR:

Úsese cocktelera. Unos pedacitos de hielo, el jugo de medio limón, una c. c. de azúcar, una copita de brandy. Agítese bien y sírvase en copa de vino.

VICTORIA-SOUR:

Úsese cocktelera. Unos pedacitos de hielo, media copita de jugo de limón, media copita de jugo de piña, una copita de whisky, media c. c. de azúcar. Agítese bien y sírvase en vaso de vino.

PRESIDENTE-SOUR:

Úsese cocktelera. Unos pedacitos de hielo, una c. c. de azúcar, dos c. c. de jugo de limón, una c. c. de Cointreau, una c. c. de Chartreuse verde, dos copitas de licor de crema de coñac. Agítese bien y sírvase con un trocito de ananá.

PORTEÑO-SOUR:

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo, y añadir: una c. c. de azúcar, dos c. c. de jugo de limón, una c. c. de crema de vainilla, dos copitas de licor de Cubana Brandy. Agítese, cuélese y sírvase en copa de vino.

UNIÓN-SOUR:

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo, y añadir: una c. c. de azúcar, dos c. c. de jugo de limón, una copita de licor de benedictino, una copita de licor de Chartreuse verde, una c. c. de Cherry Brandy. Agítese, cuélese y sírvase en copa de vino con dos guindas.

GROGS

El *grog* es una bebida clásica para los días fríos, por ser un enérgico estimulante del organismo. Acostumbra a servirse ardiendo.

AMERICAN-GROG:

Póngase en un vaso mediano: una cucharada de azúcar en polvo, media copita de las de licor de brandy, una rodaja de limón incrustada de cuatro clavos (especia). Termínese de llenar con té muy caliente.

ARGENTINO-GROG:

Dos c. c. de azúcar, una rodaja de limón con cuatro clavos (especia) incrustados, una copita de licor de Cubana Brandy, una copita de licor de caña quemada, una c. c. de anís Marie Brizard. Llénese con agua hirviendo y sírvase.

BRANDY-GROG:

En copa de grog o en vaso mediano: $^4/_5$ partes de agua muy caliente, una rodaja de limón incrustada de cuatro clavos, una copita de brandy, dos terrones de azúcar encima del limón. Sírvase ardiendo.

ESPAÑOL-GROG:

Úsese vaso de grog. Dos c. c. de azúcar, una rodaja de limón incrustada de cuatro clavos, dos copitas de licor de ron. Llénese el vaso con agua hirviendo y sírvase.

FRANCÉS-GROG:

Dos c. c. de azúcar, una rodaja de limón incrustada de cuatro clavos, una c. c. de ajenjo, una c. c. de Pippermint Get Frères, dos copitas de brandy. Llénese con agua hirviendo y sírvase.

HOLANDÉS-GROG:

Dos c. c. de azúcar, una rodaja de limón incrustada de cuatro clavos, una c. c. de curaçao, cuatro gotas de Angostura Bitters, una copa de las de oporto de ginebra holandesa. Llénese con agua hirviendo y sírvase.

INGLÉS-GROG:

Dos c. c. de azúcar, una rodaja de limón incrustada de cuatro clavos, una c. c. de curaçao, cuatro gotas de Angostura Bitters, una copa de las de oporto de whisky. Llénese con agua hirviendo y sírvase.

RUSSIAN-GROG:

Una rodaja de limón incrustada de cuatro clavos, una c. c. de curaçao, cuatro gotas de angostura Bitters, una copa de las de oporto de vodka. Llénese con agua hirviendo y sírvase.

RON-GROG:

$^{4}/_{5}$ partes de agua muy caliente, una rodaja de limón incrustada de cuatro clavos, una copita de ron, dos terrones de azúcar encima del limón. Sírvase ardiendo.

WHISKY-GROG:

$^{4}/_{5}$ partes de agua muy caliente, una rodaja de limón incrustada de cuatro clavos, una copita de whisky, dos terrones de azúcar encima del limón. Sírvase ardiendo.

PUNCHES

Se preparan indistintamente fríos y calientes. En España, los verdaderamente populares y mucho antes de conocerse los bares americanos, son los clásicos ponches de ron y coñac.

PONCHE AL RON:

Póngase en vaso grande: una yema de huevo, dos c. c. de azúcar, $^{1}/_{4}$ parte del vaso de leche caliente. Batir muy bien con una cucharilla. Añadir una copita de ron. Termínese de llenar con leche muy caliente. Florear con canela.

ARABIA-PUNCH (caliente):

Póngase en vaso grande: dos c. c. de azúcar, el jugo de medio limón, media copita de licor de crema de de vainilla, una copita de ron. Llénese con agua caliente. Batir con cucharilla, Florear con canela.

ARRAK-PUNCH (caliente):

Póngase en vaso grande: una cucharada de azúcar, el jugo de medio limón, una c. c. de kummel, una copa de las de oporto de vino de Madera. Llénese el vaso con agua caliente. Batir con cucharilla. Agregar una rodaja de naranja y florear con nuez moscada.

BOMBAY-PUNCH (frío):

Úsese cocktelera. Un poco de hielo, una c. c. de azúcar, una yema de huevo, un golpe de marrasquino, un golpe de brandy, un vasito de jerez. Agítese bien y pásese a un vaso grande con una rodaja de naranja.

BRANDY-PUNCH (caliente):

Póngase en vaso grande: una yema de huevo, dos c. c. de azúcar, 1/4 parte del vaso de leche caliente. Batir muy bien con cucharilla. Añadir una copita de brandy. Terminar de llenar con leche muy caliente. Florear con canela.

CARDINAL-PUNCH (frío), para doce personas:

Póngase en el «ponche bol» un gran pedazo de hielo, 600 gramos de azúcar, dos litros de agua carbónica, dos litros de clarete, medio litro de brandy, medio de Rhumprat, medio de vino, un vaso de vermut dulce.

CANADIAN-PUNCH (frío):

Úsese la cocktelera. Unos pedacitos de hielo, una c. c. de azúcar, una yema de huevo, una c. c. de marrasquino, una copa de whisky canadiense. Agítese y sírvase en vaso grande con una rodaja de naranja. Florear con canela.

FISH HOUSE-PUNCH (frío), para doce personas:

Póngase en un gran «bol» el jugo de seis limones, 100 gramos de azúcar en polvo, 1/4 de litro de brandy, 1/4 de litro de Peach Brandy, 1/4 de litro de Rhumprat, un litro de agua mineral.

Freixenet-Punch (frío):

Póngase en vaso mediano: unos pedacitos de fruta, dos pedacitos de hielo, una c. c. de brandy, una: c. c. de azúcar, una c. c. de kirsch. Termínese de llenar con Freixenet Brut y agítese ligeramente con cucharilla.

Dedicado a la Sra. Vda. de Ferrer.

Lord Baltimore-Punch (frío):

Póngase en vaso grande: tres pedacitos de hielo, una c. c. de azúcar, una c. c. de benedictino, una copita de whisky, el jugo de medio limón, fruta del tiempo. Agítese con cucharilla y acábese de llenar con sifón.

Milk-Punch (frío):

Póngase en cocktelera: unos pedacitos de hielo, una copita de ron, una copita de brandy, dos c. c. de azúcar, una copa de leche fría. Agítese bien y sírvase en vaso mediano. Florear con nuez moscada.

Manhattan-Punch (frío):

Úsese la cocktelera. Unos pedacitos de hielo, dos c. c. de azúcar, una yema de huevo, media copita de Whisky Canadian Club, media copita de jerez seco. El resto, de leche. Bátase en la cocktelera con batidor de mano. Sírvase en vaso grande. Florear con canela.

Roman-Punch (frío), para veinte personas:

Un litro de champaña, uno de Rhumprat, medio vasito de licor de Orange Bitters, el jugo de diez limones, el jugo de tres naranjas, $^1/_4$ de kilo de azúcar,

cuatro claras de huevo. Úsese el «ponche bol». Disuélvase el azúcar en el jugo de los limones y las naranjas y añádase una naranja hecha rodajas. Añádanse las claras de los huevos bien batidas, póngase hielo picado y échese todos los ingredientes despacio y removiendo.

WHISKY-PUNCH (caliente):

Póngase en un vaso grande: una yema de huevo, dos c. c. de azúcar, la cuarta parte del vaso de leche caliente. Batir muy bien con cucharilla. Añadir una copita de whisky. Terminar de llenar con leche muy caliente. Florear con canela.

WEDDING-PUNCH (para diez personas, frío):

En un gran «bol» póngase: 250 gramos de fruta del tiempo, cinco cucharadas de azúcar, una copita de kirsch, una copita de curaçao, media botella de brandy, una botella de oporto. Dejarlo en maceración durante una hora. En el momento de servir añadirle hielo y sifón.

COLLINS

Los *collins* se preparan en el mismo vaso en que van a servirse. Son muy populares en los Estados Unidos.

TOM-COLLINS:

Póngase en vaso grande: dos pedacitos de hielo, el jugo de medio limón, una c. c. de azúcar, una copita de Gin. Terminar de llenar con soda. Sírvase con una rodaja de limón.

WHISKY-COLLINS:

Cinco o seis golpes de jarabe de goma, el jugo de medio limón, un vasito de whisky, dos o tres pedacitos de hielo. Termínese de llenar con soda y servir con una rodaja de limón.

RON-COLLINS:

Dos pedacitos de hielo, el jugo de medio limón, una c. c. de azúcar, una copita de ron Bacardi. Terminar de llenar con soda y servir con una rodaja de limón.

WINDSOR-COLLINS:

Dos pedacitos de hielo, el jugo de media naranja, una c. c. de azúcar, una copita de brandy. Terminar de llenar con soda. Sírvase con una rodaja de naranja.

SIRACUSA-COLLINS:

Dos pedacitos de hielo, el jugo de medio limón, una c. c. de azúcar, una copita de Bourbon Whisky. Terminar de llenar con soda y sírvase con una rodaja de limón.

POMELO-COLLINS:

Dos pedacitos de hielo, el jugo de medio pomelo, una c. c. de azúcar, una copita de Gin. Terminar de llenar con soda y servir con una rodaja de limón.

JOHN-COLLINS:

Dos pedacitos de hielo, el jugo de medio limón, una copa de whisky Bourbon, una cucharadita de azúcar, una rodaja de limón.

JULEPS

El *julep* se distingue por las hojas de menta o hierbabuena que deben llevar todos y que les da un sabor muy agradable y refrescante.

MINT-JULEP:

Póngase en vaso grande: unas hojas de hierbabuena, una c. c. de azúcar, una copa de whisky canadiense. Terminar de llenar con hielo rallado («glace pilée»). Agitar la mezcla con una cucharilla hasta que el vaso quede escarchado. Sírvase con media rodaja de limón, media de naranja y dos ramitas de menta, introduciendo los tallos dentro del hielo para que las hojas queden en la superficie. Debe tomarse con pajas.

CHAMPAGNE-JULEP:

Póngase en copa de champagne: hielo muy picado, una c. c. de azúcar, fruta del tiempo picada, tres hojitas de hierbabuena. Se termina de llenar con champagne.

BRANDY-JULEP:

Póngase en vaso grande: unas hojas de hierbabuena, una c. c. de azúcar, una copa de brandy. Terminar de llenar con hielo rallado. Agitar la mezcla con una cucharilla hasta que el vaso quede escarchado. Sírvase con media rodaja de limón, media de naranja y dos

ramitas de menta, introduciendo los tallos dentro del hielo para que las hojas queden en la superficie. Debe tomarse con pajas.

CALDWELL-JULEP:

Póngase en vaso grande: unas hojas de hierbabuena, una c. c. de azúcar, una copa de Bacardi. Terminar de llenar con hielo rallado. Agitar la mezcla con una cucharilla hasta que el vaso quede escarchado. Sírvase con media rodaja de limón, media de naranja y dos ramitas de menta, introduciendo los tallos dentro del hielo para que las hojas queden en la superficie. Debe tomarse con pajas.

COBBLERS

Bebida muy decorativa y refrigerante. Se toma particularmente en los países cálidos. Se prepara en copa de agua o de champagne.

JEREZ (SHERRY)-COBBLER:

Dos pedacitos de hielo, una c. c. de brandy, una c. c. de curaçao, una c. c. de marrasquino, una c. c. de azúcar, una copita de jerez seco. Añadir fruta del tiempo y servir poniendo encima una rodaja de naranja.

BALTIMORE-COBBLER:

Unos pedacitos de hielo, una rodaja de limón, unos seis trozos pequeños de fruta surtida, una c. c. de kirsch, una copita de las de licor de whisky, una copita de las de licor de vermut.

CHAMPAGNE-COBBLER:

Dos pedacitos de hielo, una c. c. de brandy, una c. c. de curaçao, una c. c. de marrasquino, una c. c. de azúcar, una copita de champgne. Añadir fruta del tiempo y servir poniendo encima una rodaja de naranja.

NAPOLITANO-COBBLER:

Una rodaja de naranja, unos trozos pequeños de fruta surtida, unos pedacitos de hielo, una c. c. de curaçao, dos c. c. de Bitter Campari, una copa de las de oporto de vermut.

NEW YORK-COBBLER:

Una rodaja de limón, una rodaja de naranja, unos trozos pequeños de fruta surtida, unos pedacitos de hielo, una c. c. de curaçao, una copita de whisky, una copita de jerez.

PORTO-COBBLER:

Dos pedacitos de hielo, una c. c. de brandy, una c. c. de curaçao, una c. c. de marrasquino, una c. c. de azúcar, una copita de oporto. Añadir fruta del tiempo y servir poniendo encima una rodaja de naranja.

SLINGS

Se preparan en el vaso en que deben servirse. Son muy fáciles de preparar en casa.

GIN-SLING:

Póngase en vaso mediano: dos pedacitos de hielo, una c. c. de azúcar, una copita de Gin, el jugo de medio limón. Terminar de llenar con soda.

SINGAPOORE-SLING:

Póngase en vaso mediano: un pedazo de hielo, una c. c. de azúcar, cuarto de copita de Cherry Brandy, cuarto de copita de jugo de limón, media copita de Gin. Terminar de llenar con soda.

Dedicado al señor conde de Elda.

WHISKY-SLING:

Póngase en vaso mediano: dos pedacitos de hielo, una c. c. de azúcar, una copita de whisky, el jugo de medio limón. Terminar de llenar con soda.

BRANDY-SLING:

Póngase en vaso mediano: dos pedacitos de hielo, una c. c. de azúcar, una copita de brandy, el jugo de medio limón. Terminar de llenar con soda.

RON-SLING:

Póngase en vaso mediano: dos pedacitos de hielo, una c. c. de azúcar, una copita de ron, el jugo de medio limón. Terminar de llenar con soda.

ABSINTHE-SLING:

Póngase en vaso mediano: dos pedacitos de hielo, una c. c. de azúcar, una copita de absenta, el jugo de medio limón. Terminar de llenar con soda.

NEGRITO-SLING:

Póngase en vaso mediano: dos pedacitos de hielo, una c. c. de azúcar, una copita de ginebra, media copita de Amer Picón, el jugo de medio limón. Terminar de llenar con soda.

POUSSE-CAFÉ

Entre nosotros es poco corriente esta bebida, de origen francés. Se prepara en copa especial, parecida a las de degustación de jerez. Se vierten muy suavemente los licores por el orden de la fórmula, procurando que no se mezclen.

ANGEL'S WINGS-POUSSE-CAFÉ:

$^1/_3$ de jarabe de moras, $^1/_3$ de marrasquino, $^1/_3$ de crema de violeta.

AMERICAN-POUSSE-CAFÉ:

$^1/_5$ de jarabe de fresa, $^1/_5$ de marrasquino, $^1/_5$ de Chartreuse verde, $^1/_5$ de curaçao rojo, $^1/_5$ de brandy.

BANDERA-POUSSE-CAFÉ:

$^1/_3$ de marrasquino, $^1/_3$ de granadina, $^1/_3$ de crema Ivette.

BROADWAY SMILE-POUSSE-CAFÉ:

$^1/_3$ de crema de Cassis, $^1/_3$ de ponche sueco, $^1/_3$ de Cointreau.

CAPITOL-POUSSE-CAFÉ:

$^1/_3$ de curaçao rojo, $^1/_3$ de Chartreuse amarillo, $^1/_3$ de Cherry Brandy.

GOLDEN-SLIPPER-POUSSE-CAFÉ:

Una yema de huevo, $^1/_2$ de Chartreuse amarillo, $^1/_2$ de Cold Wasser de Dantzig.

HARRY'S-POUSSE-CAFÉ:

$^1/_6$ de frambuesa, $^1/_6$ de crema de violeta, $^1/_6$ de curaçao (Orange), $^1/_6$ de crema de menta verde, $^1/_6$ de kummel, $^1/_6$ de brandy.

IRISH-POUSSE-CAFÉ:

$^1/_5$ de jarabe de frambuesa, $^1/_5$ de marrasquino, $^1/_5$ de crema de cacao, $^1/_5$ de Chartreuse amarillo, $^1/_5$ de brandy.

PARIS-POUSSE L'AMOUR:

Una yema de huevo, $^1/_3$ de marrasquino, $^1/_3$ de crema de vainilla, $^1/_3$ de brandy.

WINTER-PALACE-POUSSE L'AMOUR:

Una cucharada de horchata, una c. c. de marrasquino, una yema de huevo. El resto, de kirsch.

HIGHBALLS

La palabra *highballs* es norteamericana cien por cien y se oye pronunciar con frecuencia en todo bar un poco cosmopolita.

WHISKY-HIGHBALL:

Póngase en vaso mediano: un pedazo de hielo, una copa de whisky. Se termina de llenar con soda o sifón.

GIN-HIGHBALL:

Póngase en vaso mediano: un pedazo de hielo, una copa de Gin. Se termina de llenar con soda o sifón.

RON-HIGHBALL:

Póngase en vaso mediano: un pedazo de hielo, una copa de ron. Se termina de llenar con soda o sifón.

BRANDY-HIGHBALL:

Póngase en vaso mediano: un pedazo de hielo, una copa de brandy. Se termina de llenar con soda o sifón.

DRY SHERRY-HIGHBALL:

Póngase en vaso mediano: un pedazo de hielo, una copa de Dry Sherry. Se termina de llenar con soda o sifón.

ANÍS-HIGHBALL:

Póngase en vaso mediano: un pedazo de hielo, una copa de anís. Se termina de llenar con soda o sifón.

COOLERS

El *cooler*, al igual que la mayor parte de los derivados, es de origen norteamericano y se distingue por ser una bebida refrescante muy ligera. Casi todos se terminan con Ginger Ale.

APRICOT-COOLER:

Póngase en vaso grande: el jugo de medio limón, un poco de granadina, una copita de Apricot Brandy. Terminar de llenar con Ginger Ale.

BOSTON-COOLER:

Póngase en vaso grande: el jugo de medio limón, una c. c. de azúcar, dos c. c. de zarzaparrilla. Terminar de llenar con Ginger Ale.

BRUNSWICK-COOLER:

Póngase en vaso grande: una c. c. de jugo de limón, una c. c. de jarabe de goma, dos pedacitos de hielo. Termínese de llenar con Ginger Ale.

LONG TOM-COOLER:

El jugo de medio limón, una c. c. de azúcar, un vasito de Dry Gin. Pasar a un vaso grande. Hielo. Llénese con sifón.

MINT-COOLER:

Póngase en vaso grande: un vasito de whisky Caballo Blanco, una c. c. de crema de menta, un vaso grande de soda o sifón.

RANSON-COOLER:

Póngase en vaso grande: una c. c. de granadina, dos golpes de angostura, dos c. c. de Noyau, dos c. c. de kirsch. Terminar de llenar con Ginger Ale, añadiendo una rodaja de limón.

REMGER-COOLER:

Póngase en vaso grande: la piel de medio limón cortada en espiral, un vasito de Dry Gin, hielo. Terminar de llenar con Ginger Ale.

JEREZANO-COOLER:

Póngase en vaso grande: una copa de jerez seco, un pedazo de hielo, un pedazo de piel de limón. Terminar de llenar con Ginger Ale.

EGG-NOGS

Los *egg-nogs* se preparan también calientes. Para ello se usa un vaso grande, donde se bate el huevo, azúcar y licores, añadiendo a continuación la leche.

BALTIMORE-EGG-NOG:

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo, y añadir: $^1/_3$ de copita de licor de brandy, $^1/_3$ de copita de licor de ron, $^1/_3$ de copita de licor, de oporto, dos c. c. de azúcar, un huevo fresco, una copa de leche fría. Agítese bien y sírvase en vaso mediano, rallando encima nuez moscada.

BREAKFAST-EGG-NOG:

Póngase en vaso grande un pedacito de hielo, y añadir: un huevo, $^1/_4$ de curaçao, $^3/_4$ de brandy. El resto, de leche. Rallar nuez moscada.

BRANDY-EGG-NOG:

Póngase en la cocktelera un huevo fresco, dos c. c. de azúcar, una copita de brandy. Agítese bien y sírvase en vaso grande, terminando de llenar con leche muy caliente. Rallar nuez moscada.

HARRINSON'S-EGG-NOG:

Póngase en vaso grande: una yema de huevo, dos c. c. de azúcar, dos pedacitos de hielo. Batir bien con cucharilla y terminar de llenar con sidra.

IMPERIAL-EGG-NOG:

Prepárese en la cocktelera: unos pedacitos de hielo, dos c. c. de azúcar, dos yemas de huevo, un vasito de Rhumprat, un vasito de nata de leche. Agítese y pásese a un vaso grande. Rallar nuez moscada.

GATO NEGRO-EGG-NOG:

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo, y añadir: una yema de huevo, dos c. c. de azúcar, una c. c. de brandy, una c. c. de crema de café, y leche. Sírvase en vaso mediano.

WHISKY-EGG-NOG:

Póngase en la cocktelera: un huevo fresco, dos c. c. de azúcar, una copita de whisky. Agítese bien y sírvase en vaso grande, terminando de llenar con leche mu caliente. Rallar nuez moscada.

DAISIES

BRANDY-DAISY:

Póngase en vaso grande: el jugo de medio limón, dos c. c. de hielo picado, dos c. c. de jarabe de goma, el jugo de una naranja, una copita de brandy. Llenar con sifón.

GIN-DAISY:

El jugo de medio limón, 1/4 de c. c. de azúcar, unas gotas de granadina, un vaso de Gin. Úsese un vaso grande; póngase hasta la mitad de hielo picado y acábese de llenar con sifón o soda. Échense cuatro hojitas de hierbabuena y decórese con frutas del tiempo.

MORNING GLORY-DAISY:

Póngase en la cocktelera: dos c. c. de azúcar, el jugo de medio limón, la cuarta parte de la clara de un huevo, una copita de ginebra. Agítese bien y sírvase en vaso grande, terminando de llenar con soda.

RON-DAISY:

Prepárese en vaso grande: dos c. c. de hielo, una c. c. de jarabe de goma, el jugo de un limón, un golpe de curaçao, un golpe de Chartreuse, media copita de Rhumprat. Llénese con sifón.

SANTA CRUZ-DAISY:

En vaso grande pónganse: cuatro pedacitos de hielo, una c. c. de marrasquino, una c. c. de ron. Agítese bien con una cucharilla y termínese de llenar con sifón.

CHILENO-DAISY:

Póngase en vaso grande: el jugo de una lima, una c. c. de azúcar, una copa de Gin, ocho gotas de Cointreau. Termínese de llenar con sifón.

TODDIES

ABSINTHE-TODDY:

Prepárese en vaso grande: hielo picado, una c. c. de azúcar, un vasito de absenta, un vasito de angostura. Termínese de llenar con agua natural.

APPLE-TODDY:

Póngase en vaso grande: una c. c. de azúcar, 1/4 de Apple, un vasito de Calvados, nuez picada. Acábese de llenar con sifón.

CALVADOS-TODDY:

Póngase en vaso mediano: tres pedacitos de hielo, una c. c. de azúcar, un golpe de angostura, una copita de Calvados. Termínese de llenar con sidra.

VELVET-TODDY:

Póngase en vaso mediano: dos pedacitos de hielo, una c. c. de jarabe de horchata, ocho gotas de angostura, una copita de brandy. Terminar de llenar con agua fría.

WHISKY-TODDY:

Póngase en vaso de whisky: una c. c. de azúcar, una copita de whisky. Terminar de llenar con agua muy caliente.

ZOOMS

ROMERO-ZOOM:

Póngase en vaso mediano: dos c. c. de miel. Añadir una copa de brandy y terminar de llenar con agua muy caliente.

BACARDI-ZOOM:

Disolver en un vaso una c. c. de miel con un poco de agua. Se pasa a la cocktelera y se le añade: una c. c. de nata líquida, una copa de ron Bacardi. Se bate bien y se pasa a una copa de vino.

CANADIENSE-ZOOM:

Disolver en un vaso una c. c. de miel con un poco de agua. Pasarlo a la cocktelera y añadir: unos pedacitos de hielo, una copa de Canadian Whisky. Agítese y sírvase en copa de vino.

LIMONADAS

En cafés y bares, una limonada es el jugo de limón con azúcar y agua; pero en las «tascas» madrileñas, al llegar el verano, preparan la típica limonada, que, como podrán apreciar, no tiene ningún parecido con la otra.

LIMONADA:

Póngase en un vaso grande: dos c. c. de azúcar, el jugo de un limón. Terminar de llenar con agua natural.

Limonada madrileña:

Póngase en una jarra: tres o cuatro melocotones cortados en pedacitos, azúcar a gusto, un limón en rodajas, una botella de vino blanco, un pedazo de hielo. Se deja macerar durante media hora y al momento de ir a servirse se le añade medio sifón.

Limonada imperial:

Póngase en un vaso grande: el jugo de un limón y sifón hasta la mitad. En el momento de ir a tomarlo se le añade una c. c. de bicarbonato, lo que produce una gran efervescencia.

Limonada Ritz:

Póngase en un vaso grande: dos c. c. de azúcar, el jugo de un limón, dos c. c. de granadina, un pedacito de hielo y se termina de llenar con sifón.

Lemon-Squash:

Póngase en un vaso grande: dos c. c. de azúcar, el jugo de un limón. Terminar de llenar con sifón.

NARANJADAS

Las naranjadas se pueden preparar de un sinfín de formas; las más corrientes son las siguientes:

Naranjada:

En un vaso grande: dos c. c. de azúcar, el jugo de una naranja, un pedacito de hielo. Terminar de llenar con agua.

NARANJADA FRAPPÉE:

Póngase en un vaso mediano: el jugo de una naranja y una c. c. de azúcar. Llénese el vaso de hielo rallado y póngase una rodaja de naranja.

NARANJADA IMPERIAL:

Póngase en un vaso grande: el jugo de una naranja y sifón hasta la mitad. En el momento de ir a tomarlo se le añade una c. c. de bicarbonato, lo que produce una gran efervescencia.

ORANGE-SQUASH:

Póngase en un vaso grande: dos c. c. de azúcar, el jugo de una naranja, un pedazo de hielo. Terminar de llenar con sifón.

RICKEIS

RHUM-RICKEY:

Póngase en un vaso mediano: un pedacito de hielo, el jugo de medio limón, una copita de ron, una rodaja de limón y terminar de llenar con soda.

CARLTON-RICKEY:

Póngase en un vaso mediano: un pedacito de hielo, el jugo de medio limón, una copita de brandy, una rodaja de limón. Terminar de llenar con soda.

LA FLORIDA-RICKEY:

Póngase en un vaso mediano: un pedacito de hielo, el jugo de medio limón, una copita de Rye Whisky, una rodaja de limón y terminar de llenar con soda

FIXES

BRANDY-FIX:

Póngase en un vaso grande: una c. c. de azúcar, agua para disolverla, el jugo de medio limón, una copa de licor Cherry Brandy, una copa de licor de brandy. Poner en el vaso hielo picado y una rodaja de limón.

DERBY-FIX:

Póngase en un vaso grande: cinco golpes de jugo de limón, una c. c. de azúcar, un huevo, un vasito de Canadian Club, dos golpes de curaçao, sifón.

GOLF-FIX:

Póngase en un vaso grande: una c. c. de azúcar, agua para disolverla, el jugo de medio limón, una copa de ron. Poner en el vaso hielo picado y una rodaja de limón.

LASARTE-FIX:

Póngase en un vaso grande: una c. c. de azúcar, agua para disolverla, el jugo de medio limón, una c. c. de menta, una copa de ginebra. Poner en el vaso hielo picado y una rodaja de limón.

SANGAREES

SAVOY-SANGAREE:

Una c. c. de azúcar, un vasito de jerez. Remuévase bien y pásese a un vaso mediano. Añadir una corteza de limón. Florear con nuez moscada.

SCOTCH-SANGAREE:

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo, y añadir: una c. c. de azúcar, una copita de Scotch Whisky. Agítese bien y sírvase en copa de vino, floreando con nuez moscada.

BRANDY-SANGAREE:

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo, y añadir: una c. c. de azúcar, una copita de brandy. Agítese bien y sírvase en copa de vino, floreando con nuez moscada.

LONDON-SANGAREE:

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo, y añadir: una c. c. de azúcar, una copita de Gin. Agítese bien y sírvase en copa de vino, floreando con nuez moscada.

PUERTO RICO-SANGAREE:

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo, y añadir: una c. c. de azúcar, una copita de ron. Agítese bien y sírvase en copa de vino, floreando con nuez moscada.

SMASHES

MURALLA-SMASH:

Úsese un vaso mediano. Póngase en él un terrón de azúcar y disuélvase. Cuatro hojitas de menta, un pedazo de hielo, un vasito de brandy. Decórese con corteza de naranja y de limón.

HOLANDÉS-SMASH:

Úsese un vaso mediano. Disuélvase en él un terrón de azúcar. Póngase cuatro hojitas de menta, un pedazo de hielo, un vasito de Gin. Decórese con corteza de naranja y limón.

NEW YORK-SMASH:

Prepárese en copa de agua: hielo, una c. c. de azúcar, fruta del tiempo, cuatro hojitas de menta, $^1/_2$ copa de benedictino, $^1/_2$ copa de menta. Remuévase bien.

FANTASÍA-SMASH:

Prepárese en copa de agua: hielo, cuatro hojitas de menta, una c. c. de azúcar, unas gotas de Nogan, un vasito de whisky.

CRUSTAS

NEGRESCO-CRUSTA:

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo, y añadir: una c. c. de marrasquino, una c. c. de jugo de limón, una c. c. de jarabe de goma, un golpe de angostura, una copita de ginebra. Agítese y pásese a una copa de las de vino, que se habrá preparado de antemano, humedeciendo el borde con limón y pasándolo por azúcar molida para darle una apariencia escarchada. Añadir la corteza de medio limón y dos guindas.

EVEREST-CRUSTA:

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo, y añadir: un golpe de angostura, una c. c. de azúcar,

una c. c. de granadina, una c. c. de marrasquino, una c. c. de jugo de limón, una copita de ron. Agítese y pásese a una copa preparada como la anterior.

REX-CRUSTA:

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo, y añadir: una c. c. de marrasquino, una c. c. de jugo de limón, una c. c. de azúcar, un golpe de angostura, una copita de brandy. Agítese y pásese a una copa preparada como la anterior.

CAPITOL-CRUSTA:

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo, y añadir: una c. c. de marrasquino, una c. c. de jugo de limón, una c. c. de azúcar, un golpe de angostura, una copita de jerez seco. Agítese y pásese a una copa preparada como la anterior.

SHRUBS

RASPBERRY-SHRUB:

Póngase en vaso mediano: dos c. c. de jarabe de frambuesa, media copita de brandy, una rodaja de limón. Terminar de llenar con agua muy caliente.

VERACRUZ-SHRUB:

Póngase en vaso mediano: dos c. c. de jarabe de naranja, $^1/_2$ copita de ron. Póngase las $^3/_4$ partes de agua caliente. Rodaja de limón.

RED-CURRANT-SHRUB:

Póngase en vaso mediano: dos c. c. de jarabe de grosellas, media copita de brandy. Póngase las $^{3}/_{4}$ partes de agua caliente. Rodaja de limón.

PARISIÉN-SHRUB:

Póngase en vaso mediano: una c. c. de azúcar, $^{1}/_{2}$ copita de Cherry Brandy. Póngase las $^{3}/_{4}$ partes de agua caliente. Rodaja de limón.

VARIOS

GINEBRA COMPUESTA:

Póngase en un vaso mediano tres o cuatro pedacitos de hielo, y añadir: una cucharadita de curaçao, otra de granadina, media copita de ginebra, media copita de vermut dulce, dos guindas y unas hojas de hierbabuena.

MAZAGRÁN:

Póngase en la cocktelera unos pedacitos de hielo, y añadir: dos cucharaditas de azúcar, una cucharadita de jugo de limón, dos cucharaditas de coñac, una copa de café frío. Agítese muy bien y pásese a un vaso mediano.

ICED CREAM SODA:

Póngase en un vaso mediano: un helado de vainilla, una cucharadita de curaçao, dos cucharaditas de granadina. Terminar de llenar con soda.

ICED TEA:

En un vaso mediano póngase: cuatro o cinco pedacitos de hielo, dos cucharaditas de azúcar, una rodaja de limón. Terminar de llenar con té frío.

PICÓN-GRANADINA:

En una copa de agua o un vaso mediano póngase: una cucharadita de granadina, una copita de Amer Picón, un pedacito de hielo y se termina de llenar con soda.

BYRRH-CASSIS:

En una copa de agua o un vaso mediano póngase: una cucharadita de crema de Cassis, un pedacito de hielo, una copita de Byrrh. Terminar de llenar con soda.

PALOMITA:

En un vaso mediano póngase: una copita de anís seco, un pedacito de hielo. Termínese de llenar con agua natural.

BATIDOS:

Toman el nombre del helado con que se preparan. Los más corrientes son los de vainilla, chocolate y fresa. Póngase en la batidora: una copita de helado y una copa de leche. Si no se dispone de batidora, se puede agitar con una cucharilla. Se debe perfumar con unas gotas de crema de la misma clase que el batido y agregarle una cucharadita de azúcar.

RESERVADO PARA SUS COCKTAILS

RESERVADO PARA SUS COCKTAILS

RESERVADO PARA SUS COCKTAILS

RESERVADO PARA SUS COCKTAILS

RESERVADO PARA SUS COCKTAILS

SANDWICHES Y CANAPÉS

APERITIVOS

Los aperitivos que usamos en el bar no justificarían este capítulo por ser éstos pocos y fáciles de preparar, pero en los cocktails particulares se hace un verdadero alarde de los pequeños sandwiches y canapés, los cuales, junto con la calidad de las bebidas, determinan la categoría que se quiere dar a la reunión.

En un bar americano de primer orden es corriente acompañar las bebidas de alguna de las siguientes «cositas», palabra que se acostumbra usar para designar los aperitivos:

Aceitunas sevillanas, aliñadas y rellenas; almendras, avellanas y cacahuetes tostados; nueces, patatas fritas a la inglesa, anchoas en aceite y algún pequeño hojaldre, todo lo cual se encuentra en el comercio, bien sea en conserva o preparado especialmente para este fin.

CANAPÉS

Los canapés se montan encima de rebanadas de pan de molde inglés, tostado o natural, así como también con pan moreno o integral. Se cortan las rebanadas de unos dos centímetros de espesor y se les da la forma que más guste: rectangular, triangular o redonda; para esta última hace falta un pequeño molde.

He aquí a continuación un breve surtido de los mejores:

De jamón serrano:

Se unta el pan por una cara con manteca. Se cubre con una rodaja de jamón serrano, que queda pegado a la capa de manteca; en medio del jamón se coloca una rodaja de pepinillo en vinagre.

De queso y plátano:

Aplastar un plátano añadiendo zumo de limón a gusto. Extender sobre el pan, untado con mantequilla, una capa fina de queso crema. Encima añadir el plátano.

De salchichón:

Se unta el pan por una cara con manteca de mostaza o manteca de anchoas; encima se colocan dos rodajas de salchichón sin piel, de forma que tapen todo el pan; en medio de cada rodaja se coloca un cuadrito de pimiento morrón.

De queso y manzanas:

Rallar una manzana grande y mezclarla con igual cantidad de queso crema, mezclando esto con mantequilla derretida. Extender sobre pan untado de mantequilla.

De tomate:

Sobre pan untado de mantequilla colóquense ruedas de tomate, al que se habrá quitado la piel y se habrá sazonado con sal y pimienta.

De anchoas:

Se unta el pan por una cara con mantequilla, se cubre con filetes de anchoas; adornar con blanco de huevo duro.

De sardinas:

Sobre pan tostado colocar cuatro filetes de sardina, limpios de espinas y piel; sazonarlas con cayena y poner al horno para que se caliente.

De salmón ahumado:

Colóquese sobre el pan tajaditas finas de salmón ahumado, que se sazonará con zumo de limón.

De arenques a la holandesa:

Se unta por una cara el pan tostado con manteca de chalotas o de cebollas; se cubre con filetes de arenques ahumados. Adornar los bordes con un cordón de remolacha asada trinchada con algunas alcaparras y perejil, sazonado ligero de sal, pimienta y unas gotas de aceite. Adórnese el centro con una tira de pimiento morrón y unas rodajas de pepinillo en vinagre.

De caviar a la rusa:

Tuéstese el pan y úntese por una cara con mantequilla. Colocar sobre ello una cucharadita de caviar de Rusia con algo de cebolleta picadísima.

De pavo con jalea de grosellas:

Úntese por una cara el pan con jalea de grosellas y colóquese encima carne blanca de pavo.

De queso:

Se unta el pan por una cara con mantequilla. Cubrirlo con una capa fina de queso de crema y sazonarlo con sal, pimienta, cayena o mostaza.

Príncipe de Gales:

Con pasta de hojaldre se hacen unos canapés pequeños que se cubren con una capa de crema de queso parmesano que se empasta y se espolvorea con un poco de sal.

De puré de sardinas a la inglesa:

Se tuesta el pan, se unta por una cara con mantequilla y se cubre con una capa de puré de sardinas; el centro del canapé se adorna con media raja de huevo duro o una tirita de jamón de York.

De foie-gras:

Úntese por una cara el pan con mantequilla y cúbrase con una de foie-gras mezclado con un poco de mantequilla.

A LA SILESIANA:

Éstos se hacen de pan moreno. Cúbranse con manteca Raifort y poner encima tiras finas de remolacha cocida y de pepinillo.

DE LANGOSTINOS:

Cúbrase el pan con manteca de langostinos; adornar con colas de langostinos pequeños, mondadas; en medio, un pequeño rosetón de manteca de vaca al natural.

A LA AMERICANA:

Fríase el pan. Cúbrase con manteca de langosta y hágase una bordura fina con la misma manteca roja; encima, una rodaja fina de langosta cubierta con un poco de mahonesa con gelatina; encima de la mahonesa, un disco pequeño de trufa.

ROSSINI:

Cúbrase el pan con manteca empastada con foie-gras; colocar encima una pequeña loncha de foie-gras natural. Adornar con trufa y abrillantar con gelatina.

A LA MONEGASQUE:

Úntese el pan por una cara con mantequilla. Póngase una bordura de manteca de anchoas y el centro se llena la mitad con lengua a la escarlata picada y la otra mitad con trufa picada.

A LA SÉVIGNÉ:

Úntese el pan por una cara con manteca de mostaza; al borde, un cordón de manteca de trufa, y en el centro, lechuga blanca ligeramente salada.

A LA NIÇOISE:

Póngase una bordura de manteca de anchoas; rellenar el centro con tomate, salteado de antemano, bien picado y sazonado con aceite, sal, pimienta, perejil, estragón picado. Sobre esto, y en el centro, colóquese una aceituna deshuesada.

A LA REINA:

Tuéstese el pan y úntese con manteca de mostaza; encima, picadillo de ave y adorno de trufa. Salsa mahonesa con gelatina, bordura de manteca de huevo duro; abrillantar con gelatina semifría.

WELLSH RABBIT:

Proporciones para seis piezas: 50 gramos de queso Chester, 12 gramos de mantequilla, $^1/_2$ decilitro de cerveza, la punta de una cucharadita de maicena, sal, pimienta y cayena. Tuéstense las rebanadas de pan a horno fuerte con mantequilla líquida. En un recipiente se pone el queso rallado y la cerveza, reservando dos cucharadas de ésta. Cuando empieza a hervir se mezcla muy bien con batidor, se deja hervir, y formada una pasta el queso, se le añade la maicena disuelta en las dos cucharadas de cerveza, se forma una pasta fina y se sazona con sal, pimienta y cayena; se cubren las tostadas, se colocan en placa de pastelería y se ponen a horno fuerte hasta que se dore la superficie.

SANDWICHES O EMPAREDADOS

Los *sandwiches* o emparedados son dos rebanadas de pan, entre las cuales se pone un trozo de carne, pescado, fiambre, etc.

Los más corrientes son los hechos con pan de molde, pero también se hacen con medias lunas, pequeños brioches y pastas similares.

De jamón:

Úntense dos lonchas de pan con mantequilla por un lado. Entre ellas, una loncha fina de jamón.

De queso:

Colóquese una loncha fina de queso entre dos lonchas de pan untado de mantequilla.

De huevo y lechuga:

Entre dos lonchas de pan con mantequilla, extender una capa de huevo duro picado con lechuga, mezclado con mahonesa y sazonado a gusto.

De setas:

Entre dos rebanadas de pan tostado poner cuatro setas frescas asadas y dos tiras de tocino. Calentar de nuevo en el horno.

De salchicha:

Ásense o fríanse dos salchichas pequeñas de cerdo. Colóquense entre dos rebanadas de pan, sazonando con mostaza.

De atún:

Picar muy fino atún en lata junto con cebolla, apio y perejil y sazonar con aceite y vinagre, colocándolo entre dos rebanadas de pan untadas de mantequilla.

A la Glavani:

Se unta una rebanada de pan con manteca de mostaza y finas hierbas; se le pone una fina capa de jamón cocido y remolacha; sazonar con mahonesa. Úntese otra rebanada de pan con manteca de yemas de huevos duros y su sal correspondiente y cúbrase por el lado de la manteca.

De langosta:

Entre dos rebanadas de pan untadas de mantequilla colóquese una capa de carne de langosta picada muy fina, a la que se añadirá salsa mahonesa.

De pavo:

Picar conjuntamente carne blanca de pavo, lengua ahumada y apio, mezclándolo todo con salsa mahonesa, sal y pimienta. Colocar entre dos rebanadas de pan untadas de mantequilla.

De queso y huevo:

Picar un huevo duro, mezclarlo con la misma cantidad de queso rallado o queso crema, añadirle bastante cantidad de mantequilla derretida y extenderlo entre dos rebanadas de pan sazonado con sal, cayena y un poco de Worcestershire Sauce.

CLUB-SANDWICH:

Tostar con mantequilla dos lonchas gruesas de pan, y sobre una de ellas poner unas tiras finas de tocino tostado, carne blanca de pollo, lechuga picada con mahonesa, ruedas de tomate muy finas, sal y pimienta. Tapar con la otra rebanada de pan y calentarlo en el horno.

DE POLLO Y APIO:

Picar la carne blanca de pollo asado, añadiendo la mitad de su cantidad de apio crudo. Mezclarlo con mahonesa, sazonándolo a gusto, y extender esta pasta entre dos lonchas de pan untado de mantequilla.

DE QUESO FRITO:

Entre dos rebanadas de pan untadas de mantequilla póngase una loncha de queso a gusto; una vez cortado el sandwich, se baña en huevo y se fríe en aceite. Servir caliente.

DE CHORIZO:

Entre dos rebanadas de pan untado de mantequilla póngase una capa de chorizo, al que se habrá quitado la piel.

DE ANCHOAS:

Píquense muy finas tres o cuatro anchoas, añádasele una nuez de mantequilla y un huevo duro; hágase con ello una crema, que se extenderá sobre una loncha de pan y se tapará con otra.

De perdiz:

Entre dos rebanadas de pan untadas de mantequilla, extiéndase una capa de puré de perdiz.

De roast-beef:

Entre dos rebanadas de pan untadas de mantequilla colóquese un poco de roast-beef cortado muy fino.

De huevo con berros:

Picar un huevo duro y cantidad suficiente de berros, aderezarlo con sal, aceite y vinagre; ponerlo entre dos rebanadas de pan con mantequilla.

De pollo y jamón:

Picar muy fino la carne blanca de pollo asado, añadiendo la mitad de esta cantidad de jamón en dulce, igualmente picado. Añadir perejil picado muy fino, mezclarlo con nata, sazonándolo a gusto, extendiendo esta pasta entre dos rebanadas de pan untado de mantequilla.

De faisán:

Entre dos rebanadas de pan untadas de mantequilla extiéndase una capa de puré de faisán.

De tomate:

Entre dos rebanadas de pan untadas ligeramente de salsa mahonesa pónganse unas lonchas de tomate.

De lengua:

Entre dos rebanadas de pan untadas de mantequilla póngase un poco de lengua cortada muy fina.

DE TERNERA:

Entre dos rebanadas de pan untado de mantequilla colóquese un trozo de ternera asada, sazonada con sal, pimienta y una salsa fuerte.

DE RÁBANOS:

Entre dos rebanadas de pan untado de mantequilla colocar una capa de rábanos picados muy finos, mezclados con salsa mahonesa y queso rallado.

DE CAZA:

Picar la carne blanca de cualquier ave o caza, sazonarla con una salsa picante, añadiendo jalea de grosella y colocarlo entre dos lonchas de pan.

A LA CUMBERLAND:

Mézclese puré de corzo, asado o guisado antes, con un poco de salsa Cumberland; añádase gelatina de grosellas, mostaza inglesa, sal, muy poco de pimienta. Colóquese este puré en un molde puesto entre hielo para que se solidifique. Úntense dos rebanadas de pan con mantequilla y cúbrase una de ella con escalopas del puré de corzo cortadas a medio centímetro de espesor; tápese con la otra rebanada.

DE CANGREJO:

Picar fino unas colas de cangrejo, sazonándolas con sal, aceite y vinagre; colocarlo entre dos rebanadas de pan untado de mantequilla junto con unas ruedas de pepino.

E P Í L O G O

No te sonrías, lector, sígueme unos instantes y habrás de concluir conmigo, que no es intrascendente, ni banal, ni frívolo, el conceder importancia a cuanto pueda referirse a la «bebida».

Se ha dicho muchas veces, en mil vulgares formas, y lo confirma la «jurisprudencia» del refranero, que el hombre se diferencia del animal (o debería diferenciarse) en que el irracional «come crudo» y se nutre de los productos en su estado natural, y el hombre, por el contrario, presume de sus conocimientos y prepara y adoba y condimenta las diferentes materias que habrán de servir de base a la satisfacción de sus necesidades. Tendremos que convenir en que si el hombre, cuando cuece, o asa, o fríe cualquier alimento, lo hace mal y lo estropea, no tiene la menor disculpa y es más bruto que los irracionales, porque emplea una parte de su tiempo en desbaratar la obra de la Naturaleza y en perjudicarse a sí mismo.

El hombre, dicen otros, «hay muy pocas cosas que reitere en la vida con la exactitud y el método que la

comida». Si este acto, que ni siquiera es intrascendente para el espíritu, por cuanto influye en el estado de ánimo y puede ser el origen de mil dolencias y deformidades, no sabe cuidarlo y ordenarlo para su bienestar y agrado y lo realiza consuetudinariamente mal o con exceso..., el hombre no es el ser inteligente que pretende ser y abusa de ciertas apariencias y derechos, para utilizar, sin méritos para ello, una mesa, un mantel, unos cubiertos y unas copas, que le son tan superfluos como los conceptos de religión, honor y decencia para quien alquila o vende o arrastra su pobre y tornadizo espíritu.

Es, pues, imprescindible en la vida saber rezar, saber honrar el propio nombre y tener el concepto de la lealtad para con los semejantes, y es obligado también saber tratar al cuerpo, hornacina transitoria del alma, como él se merece. Saber comer y saber beber no es ser un «hambrón» vulgar o un bebedor despreciable.

Y, sin embargo..., como por desgraciada limitación de la humanidad, el hombre no sabe cuidar de su salud, y necesita médicos; ni sabe velar por sus derechos, y requiere abogados; ni sabe respetar los ajenos, y precisa de la autoridad, exige también doctores que le adoctrinen en el arte de la alimentación y la bebida.

De esta amplísima cortedad de los horizontes humanos han nacido los expertos en el arte de la alimentación: *cocineros*, *chefs*, *maîtres*, y los *sommeliers* de antaño, hoy arrollados por los *barmen*, hombres de bar, para la bebida.

El cocktail o combinado es una necesidad impuesta por los tiempos, y de raigambre tan antigua como la humanidad; es, para el paladar y el estómago, como el zapato a la medida frente al borceguí de serie para los pies.

¿Qué puede nadie pretender con mayor ilusión cuan-

do tenga sed, que el encontrar el hombre competente, honesto y amable... que en el momento indispensable del refrigerio le ofrezca la bebida apropiada al instante y al estado físico en que se encuentra?

Desde los zumos de fruta a la más energica mezcla, pasando por la sangría o los jarabes, ¿no tienen todos su momento y no pueden servir cada uno para una necesidad?

Pero hay que saber administrarlos. Y así como en Medicina, para desgracia del enfermo, hoy se sirven las drogas en botellitas, tubos o cajitas, con fórmulas impresas y optimismos absurdos de curandería taumatúrgica, frente a la receta individual, momentánea, precisa y fruto de un estudio subjetivo, tenemos, en cambio, que agradecer a los tiempos la reacción inteligente de que en los casos convenientes nos pueda ser suministrada la bebida que nuestro cansancio necesita, nuestro paladar pide y nuestra salud exige.

Para desarrollar este papel, el barman tiene que ser, imprescindiblemente, un técnico y un hombre honorable.

La chaquetilla blanca y el mostrador lujoso ni prestan altura moral ni competencia.

Suministrar una bebida fuerte a una chiquilla que presume de beber y lleva a sus labios incautamente a los bordes de una mezcla de sabor agradable, es tan repugnante como ofrecer con hipocresía, en copa de viejo vino, las gotas diluídas del veneno que mata.

Seguir la corriente al hombre que, disminuído en su voluntad y ajeno a su dominio, pide copas y copas como quien, embrutecido, pide *caballos*, vale tanto como acechar desde el escondrijo de un desfiladero el descuido del caminante para asesinarle. Una y otra reacción pue-

den parecer graciosas para contadas por un hombre sin escrúpulos, que hace, al final de una fiesta, el recuento de las bajas que logró; pero el que tal realiza está tan lejos de ser un barman como de ser doctor respetable el que provocara enfermedades para presumir más tarde de los beneficios que alcanza en el ejercicio de su sacerdocio.

Si el barman no conoce su profesión o no tiene la moral obligada de ella, no pasará de ser un miserable con apariencias de señor, tras la trinchera repugnante de un mostrador, con armas camufladas frente a una masa inerme.

¿Ha tenido siempre trascendencia el cuidado de las bebidas?

¿Es moderna la afición a las mezclas?

La bebida es la parte intelectual de una mesa; mientras la comida no representa más que la parte material. Alejandro, aureolado por la victoria, para conseguir el título de gastrónomo hubo de acudir a Babilonia para doctorarse en el bien beber y bien comer. Y no aprovechó demasiado de sus estudios, por cuanto, como un vulgar ignorante y analfabeto, cuenta la Historia, para su deshonor, que en noche de orgía consiguió treinta y seis muertos al establecer premios, entre sus invitados, para el que más bebiera. El ruido de esta brutalidad ha recorrido el tiempo de dos mil años.

Las mezclas en el beber son casi tan antiguas como el agua, y la persona culta y escogida pone igual interés en degustar las aguas que los vinos. Las bromas equívocas y trucos refinados en derredor de la bebida siguen a la humanidad desde su origen.

Plinio cuenta de un esclavo ladronzuelo que dedicábase a robar el vino de un odre a su amo: para que la

sustracción no fuera notada, optó por añadir a cada «saca» que realizaba alguna cantidad de agua del mar, que, al parecer, era la que tenía más a mano. En noche de degustación de vinos, todos los invitados convinieron que el mejor vino era el de aquel odre, y hubo de averiguarse con asombro que era precisamente el del agua salada.

Aquel esclavo desconocido había realizado, sin saberlo, una «mezcla» genial, porque ya Hipócrates defendía la teoría de preparar el vino con mezcla de agua del mar en cantidades apropiadas.

Los vinos alcanzan tan infinitas variedades de sabores porque, aparte las condiciones de clima y altura de las regiones en que se producen, es la mano del hombre la que los conduce y dirige, para convertirlos en estupendos, buenos, regulares o pésimos. Hay, por consiguiente, que rendir tributo de respeto y admiración a aquellos que nos preparan la oportuna bebida de cada momento.

Puede decirse que las diferentes preparaciones de sidra y de cerveza rudimentaria precedieron en el consumo de la humanidad a las diferentes calidades de vinos elaborados técnicamente.

Beber no ha sido nunca un tema sin importancia en las esferas cultivadas, donde preside el refinamiento.

Cuéntase de un obispo francés, que en noche de comida oficial fué suplicado por las damas de las autoridades a quienes reunía en su mesa para que hiciera subir al comedor a un lego que llevaba fama de ser un catador formidable de vinos y aguardientes. La broma habría de consistir en ofrecer al leguito degustador, en botella atractiva de licor, la más inocente e insípida agua de los con-

tornos, para que, con las apariencias de licor, brindara ante todos por la salud de su ilustrísima.

¿La gracia?: en la cara de desencanto de nuestro frailecillo cuando se encontrara chasqueado al poner sus labios en la copa.

El buen hermanito se dejó servir, lleno de ilusión, y sin tocar la copa rogó a su ilustrísima que bendijera el recipiente con el que había de brindar por su dilatado y feliz episcopado.

Su ilustrísima dudó; las señoras le rogaron que lo hiciera; accedió, y cuando lo hubo realizado, el frailecillo modesto, pero seguro de sí mismo, llamó al *sommelier* y le dijo con firmeza: «Lleve esta copa a la iglesia, porque allí es el sitio del agua bendita..., y sírvame de aquella otra botella.»

La broma se tornó contra los bromistas, porque el buen frailuco, sin presunción, entendía, desde lejos, de bebidas.

Y no debemos continuar, porque el número de anécdotas es infinito, para demostrar que el buen bebedor, como el buen lector, no se logra sino a fuerza de conocimiento y de lectura.

Para aconsejar un libro hay que haberlo leído y conocer la medida y capacidad de la persona a quien se aconseja.

Y, en definitiva, no puede ser despreciada la bebida, cuando en su manifestación más corriente, el vino, fué elegida por el Dios Hombre como representación simbólica de su preciosísima Sangre.

Los hombres, que todo lo degradamos, podemos envilecerla con el mal uso o con el exceso; pero no por eso envilece beber con medida y conocimiento, ni puede me-

nos de merecer respeto el que, con conocimiento de causa, deleita con acierto y gusto el paladar de sus semejantes administrando y mezclando los mil sabores que el hombre ha ido creando para su delectación y agrado.

Barmen todos, que, como Sanfeliu, el autor de este interesante libro, ejercéis esta profesión: hacedlo con orgullo, porque es noble y levantada y agradable, si la ejercéis, como él, con competencia, responsabilidad y honor.

LUIS MARÍA DE ZUNZUNEGUI.

Madrid, 30 de enero de 1949.

ÍNDICE

Páginas

Dedicatoria 5

Prólogo 7

Introducción 11

Las primeras bebidas 15

Pequeño resumen histórico 15

Elogios al vino 21

La Pintura y el vino 31

Tiziano, Poussin y Velázquez 31

1. Vino divino 31
2. La «Bacanal» de Tiziano 35
3. La «Bacanal» de Poussin 39
4. «Los borrachos» de Velázquez 42

El vino en la Medicina 45

Jerez-Xerés-Sherry 55

Un poco de historia 55

Elaboración 59

Clases de los vinos de Jerez 62

Manzanilla 64

Montilla-Moriles 65

Málaga 65

Malvasía 66

Oporto 67

Champaña 68

Vermut 72

Páginas

Los primeros licores 75
Whisky 76
Ginebra 78
Cognac 79
Ron 81
Anisados 82
Varios licores 82

Bares 87
El mueble bar 87
El pequeño bar particular 88
Bares americanos 89

Origen del cocktail 93
Definición 96
Modo de prepararlos 97
Cuando pida un cocktail 98
Cocktails estimulantes del apetito 99
Refrescantes 99
Nutritivos 100
Reactivos (calientes) 100
Bebidas de sobremesa 101

Cocktails (fórmulas) 103
Derivados del cocktail:
Fizzes, flips, cups, punches, cobblers, etc. 179
Reservado para sus cocktails 230

Sandwiches y canapés 235
Aperitivos 235
Canapés 236
Sandwiches 241

Epílogo 247

PAPEL ESPECIALMENTE FABRICADO POR PAPELERA DEL NORTE, S. A.—HERNANI

DISTRIBUCIÓN EXCLUSIVA:
LIFESA
VALENZUELA, 6. - MADRID